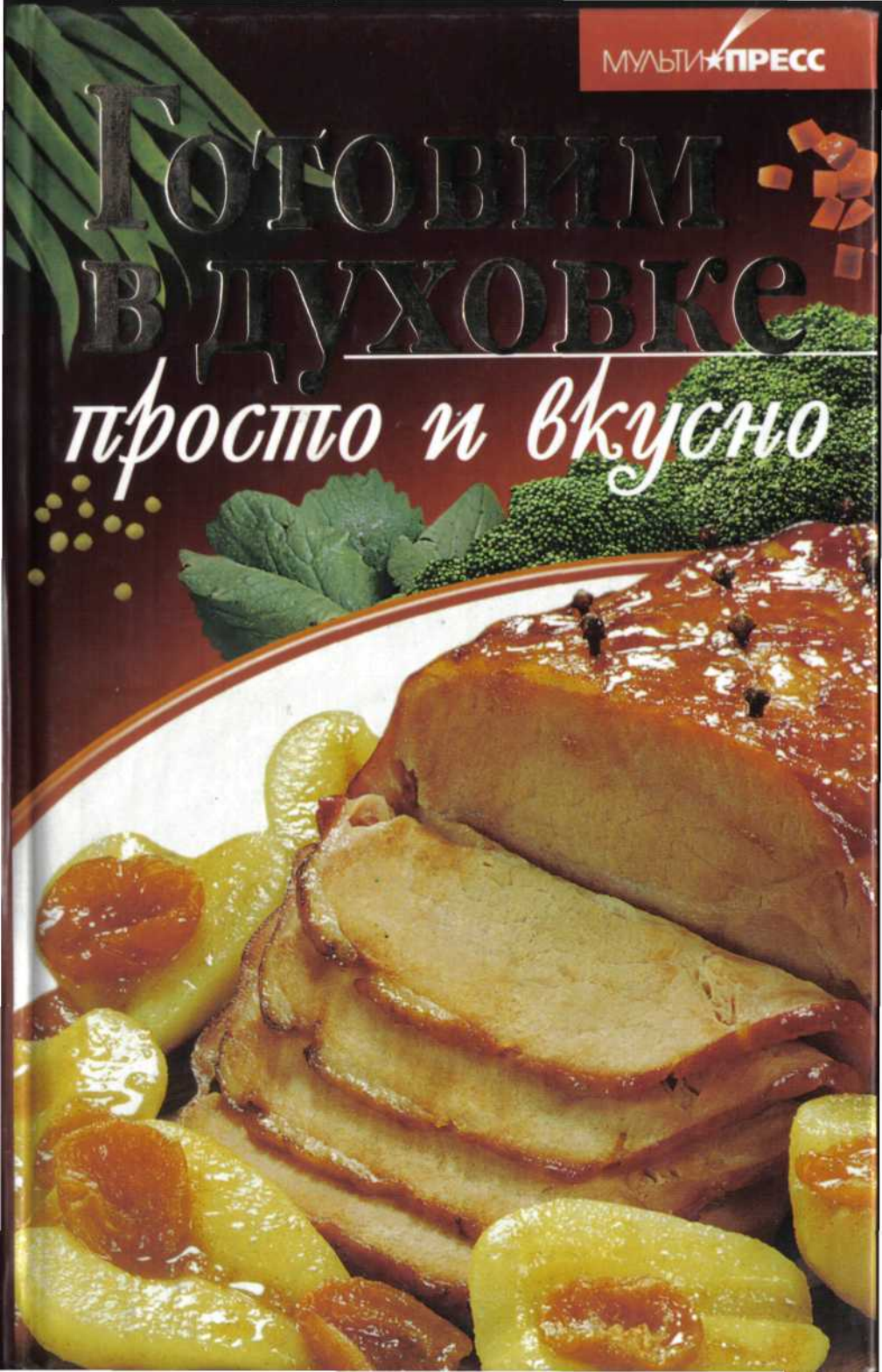
VISIT…

МУЛЬТИ★ПРЕСС

Готовим в духовке

просто и вкусно



ББК 36.991
Г74

Готовим в духовке. Просто и вкусно/Сост. В. **Круковер**.—
Г74 Донецк: ООО «Агентство Мультипресс», 2006.— 288 с.

ISBN 966-519-066-0

Самое простое блюдо станет деликатесом, если его приготовить в духовке. К тому же блюда из духовки особенно вкусны и полезны.

Вы узнаете, как в духовке приготовить наваристые и ароматные супы, рыбные и мясные запеканки, окорока, блюда из сои, гренки...

Воспользуйтесь рецептами из нашей книги — и вы не пожалеете, ваши близкие будут носить вас на руках!

ББК 36.991

Найпростіша страва стане делікатесом, якщо її приготувати в духовці. До того ж страви з духовки особливо смачні та корисні.

Ви дізнаєтесь, як у духовці приготувати наваристі й ароматні супи, рибні та м'ясні запіканки, окости, страви із сої, грінки.

Скористайтеся рецептами з нашої книжки — і ви не пошкодуєте, ваші близькі будуть носити вас на руках!

ISBN 966-519-066-0

© ООО «Агентство Мультипресс», 2006

ПРЕДИСЛОВИЕ

В духовке можно готовить практически любое блюдо. Методику приготовления в состоянии освоить и ваш муж.

Например, взять кусок свинины, посолить, посыпать молотым черным перцем, сделать в мясе надрезы и положить в них кусочки чеснока, хорошо завернуть в фольгу и поместить в духовку!

Или свежемороженную скумбрию поперчить, посолить, смазать майонезом, положить рядом кусочек сливочного масла и небольшую дольку лимона, завернуть в фольгу и положить в духовку минут на 20—25! Можно обыкновенные куриные ножки натереть солью, молотым перчиком, мелко рубленным чесноком, положить их на противень без фольги, но смазанный маслом. Сверху полить майонезом. Ставить в разогретую духовку. Быстро, вкусно, доступно!

Эта книга представляет собой сборник рецептов оригинальных блюд, которые можно без труда приготовить в домашних условиях, используя духовку электро- и газовой плиты. Особое внимание в ней уделено принципам и технологии тепловой обработки продуктов в обычной духовке, турбопечи, на духовочном вертеле, на решетке, имеющейся в каждой духовке. Вы узнаете, как довести до готовности в духовке супы, что делает их особенно наваристыми и ароматными, научитесь готовить вкуснейшие блюда в фольге.

Вы найдете также рецепты приготовления в духовке блюд из сои, рецепты рыбных и мясных запеканок, научитесь готовить окорока и коптить рыбу.

Никого не оставят равнодушными предложенные здесь рецепты выпечки, которыми сможет гордиться даже самая опытная кулинарка.

Методы и приемы приготовления пищи на электроплите значительно отличаются от приготовления на газовой плите. Главное — знать зависимость между электроплитой и посудой и уметь регулировать температуру. Духовки электроплит бывают с термостатом и без термостата. Регулировать температуру в первых надо почти так же, как в газовой плите. Во всяком случае, это не представляет трудностей после приобретения небольшого опыта. В обращении с электродуховкой без термостата необходимо придерживаться следующих правил:

• Проверить силу своей печи таким способом: на самую середину противня положить лист белой бумаги и поставить на среднюю полку духовки, включив ее на сильный нагрев. Когда бумага станет светло-коричневой, это будет означать, что печь готова «принимать пищу». То же самое можно проделать, поместив противень с бумагой в духовку со слабым нагревом. Допустим, при сильном нагреве бумага побуреет через 3 минуты после включения духовки, при слабом — через 10 минут. Зная время, требуемое для предварительного слабого или среднего нагрева духовки, можно рассчитать момент, когда следует помещать в нее сырые блюда, и именно с этого момента отсчитывать время приготовления.

• В электродуховке целесообразно располагать блюдо в центре противня, на средней (а не верхней, как в газовой плите) полке.

• Варить в электродуховке можно на самой нижней ступеньке. Это даже безопаснее и удобнее.

• Лучшая посуда для тушения в электродуховке — из чугуна или обливного чугуна, огнеупорной глины, керамическая. Можно применять и фольгу, но при этом надо тщательно перекрывать рант, образуемый в результате загиба краев фольги. Надежнее завертывать продукт в двойной слой фольги, чтобы не было прорыва пара и жидкости (сока), например, при приготовлении мяса и рыбы.

• Для долговременного тушения блюдо можно ставить и в холодную духовку.

• В заранее нагретую духовку ставят, как правило, кондитерские и хлебобулочные изделия.

• Дверцу электродуховки всегда слегка приоткрывают во второй половине приготовления; если блюда запекают в течение часа, то в последние 20 минут дверца духовки должна быть полностью открыта.

• Общим правилом температурного режима электродуховки следует считать то, что выпечка, тушение и особенно запекание ведутся только при двух температурах: в первую половину — при наивысшей, которую способна дать печь, а во вторую половину (или треть) — при самой низшей, а иногда и при совершенно выключенной печи, на ее так называемом остаточном тепле.

Температура, наиболее благоприятная для электродуховки, имеющей термостат, рассчитана для разных видов блюд (продуктов) и кулинарных изделий:

безе, меренги — 100—150 °С;
пряники — около 140 °С;
песочное печенье — около 160 °С;
твердое мелкое печенье (сдобное) — около 170 °С;
венское тесто, масляное тесто — 190 °С;
торты, бисквиты — около 190 °С;
хлеб — 200—210 °С;
булочки сдобные — 200—250 °С;
паштеты, пасты — 170 °С;
рыба (варка) — 150-170 °С;
говядина — 150—160 °С;
свинина — 170 °С;
тушение с падающей температурой — от 250 °С (томление овощей с мясом);
колерование (быстрое) — 200—250 °С;
тушение — 150—170 °С.

Сейчас на многих кухнях появилась турбопечь — самая современная кухонная машина, в которой для приготовления пищи используется совершенно новый принцип нагрева продуктов. Поток горячего воздуха при заданной температуре обдувает приготавливаемое блюдо, равномерно нагревая его со всех сторон. Технология обогрева позволяет

сохранить пищу сочной даже при образовании поджаристой корочки.

Устройство турбопечи дает возможность одновременно готовить несколько совершенно различных продуктов (например, жарить мясо или рыбу и запекать яблоки), не пропитывающихся посторонними запахами. Конструкция турбопечи позволяет открывать ее в процессе работы, извлекать из нее приготавливаемые блюда, что-либо добавлять в них, заправлять приправами и т. д.

В турбопечи продукты можно тушить, запекать, жарить до золотистой корочки, готовить десерты и изделия из теста. Блюда, приготовленные в турбопечи, содержат незначительное количество холестерина, поскольку для их приготовления используется минимум жиров. В процессе приготовления продукты не требуют перемешивания, так как нагревание осуществляется очень равномерно со всех сторон.

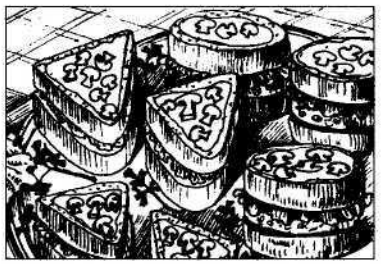
Турбопечи изготавливаются из прозрачных материалов, что позволяет легко определять степень готовности того или иного блюда.

Приведенные в книге рецепты подходят также и для турбопечей. Только необходимо учитывать разницу температур в градусах Цельсия и Фаренгейта, так как в ряде зарубежных печей градуировка сделана по Фаренгейту. В приведенных рецептах температура дана в градусах Цельсия.

Если вы захотите готовить в турбопечи по рецептам, предложенным для простой духовки, то просто сокращайте время приготовления.

В книге также приведены рецепты приготовления блюд как в гриль-духовке, так и на гриль-решетке, имеющейся в каждой духовке.

Что может быть вкуснее самостоятельно с любовью приготовленных блюд, особенно если они приготовлены в духовке!



БУТЕРБРОДЫ

ГРЕНКИ

Гренки приготавливаются из батона черствого пшеничного хлеба. С батона срезают корку, нарезают батон ломтиками, намазывают с обеих сторон сливочным маслом и запекают в духовом шкафу до золотистого цвета. На гренки кладут горячую начинку и сейчас же подают на стол.

Другой способ: гренки намазывают с одной стороны сливочным маслом или маргарином, на другую сторону кладут начинку и запекают до тех пор, пока не зарумянится.

Таким же способом приготавливают гренки, запеченные в сильно нагретом духовом шкафу, без жира. Гренки должны быть сверху хрупкими, а внутри мягкими. Подают их на нагретом блюде, покрытом салфеткой. Берут с блюда на тарелку двумя вилками.

ГРЕНКИ С СЫРОМ И ПЕРЦЕМ

200 г пшеничного хлеба, 10 г сливочного масла, 100 г сыра, красный перец по вкусу.

Ломтики пшеничного батона подсушить, слегка намазать сливочным маслом. Положить на них полоски сыра толщиной около 0,5 см, посыпать красным перцем и запекать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

ГРЕНКИ С ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ

*Для **фарша:** 1 кг свежих грибов, 200 г*

Грибы мелко порезать, обжарить в масле, добавить к ним слегка под-

репчатого лука, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец по вкусу. ***Для гренок: 450–500*** *г белого хлеба.*

жаренный лук, перец, посыпать мукой, положить сметану, прокипятить и хорошо перемешать.

Гренки из белого хлеба обжарить с обеих сторон, разложить на них фарш из грибов, посыпать панировочными сухарями и поставить в духовку, чтобы они хорошо пропеклись и подрумянились.

ГРЕНКИ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

12 ломтиков черствого хлеба, ***50*** *г маргарина, 200 г репчатого лука,* ***50*** *г твердого сыра,* ***10*** *г лука,* ***1 яйцо,*** *2–3 столовые ложки сметаны, соль, перец.*

Батон хлеба очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см и смазать тонким слоем жира. Намазанной стороной уложить на противень.

Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, поджарить до золотистого цвета (на 30 г маргарина), подлить 2–3 ложки воды и тушить 8–10 минут. Снять с огня, посыпать мукой, добавить сметану, 20 г твердого сыра, посолить, поперчить. Соединить с разболтанным яйцом, поставить на огонь и загустить (2–3 мин), постоянно помешивая.

Гренки покрыть сверху толстым слоем массы из лука. Посыпать сверху сыром, поместить в сильно нагретый духовой шкаф.

Подрумяненные до золотистого цвета гренки вынуть, положить на блюдо, украсить зеленью и подавать горячими.

Острый запах лука нужно устранить, ошпарив лук кипятком.

20 ломтиков (¾ батона) пшеничного хлеба, 2 сельди (около 300 г), 30 г черствого хлеба, 20 г толченых сухарей, 1 желток, 4–5 столовых ложек сметаны, 1 стакан молока, 30–40 г твердого сыра, 20–30 г жира.

ГРЕНКИ С СЕЛЬДЬЮ

Сельди вымочить в течение 24 часов, очистить, отделить филе, черствый хлеб намочить в молоке (½ стакана), отжать. Сельдь и хлеб пропустить через мясорубку так, чтобы получилась однородная масса. Прибавить желток, сметану, толченые сухари и тщательно растереть — масса должна быть густой.

Батон хлеба очистить от корки, нарезать прямоугольниками и слегка сбрызнуть молоком. Каждые два ломтика хлеба намазать массой из селедки, сложить вместе, сверху положить слой массы и обильно посыпать тертым сыром.

Выложить на лист, смазанный жиром, и запекать несколько минут в сильно нагретом духовом шкафу. Горячие гренки положить на круглое блюдо и подать на стол, украсив зеленью петрушки.

10 ломтиков черствого хлеба (⅓ батона), ***60*** *г швейцарского сыра, 10 толстых кружков свежих помидоров, 100 г пасты из сельди, 40 г жира.*

ГРЕНКИ С ПОМИДОРАМИ И СЕЛЬДЬЮ

С батона срезать корку и нарезать его ломтиками толщиной 1 см. Ломтики намазать тонким слоем пасты из сельди, покрыть каждый кружком свежего помидора. Сверху посыпать тертым сыром. Положить на лист, смазанный толстым слоем жира. Вставить в сильно нагретый духовой шкаф на 10 минут. Горячие гренки выложить на круглое блюдо, украсить зеленью петрушки.

ГРЕНКИ ОСТРЫЕ

10 ломтиков хлеба (1/3 батона), 50 г швейцарского сыра, 40 г масла, 4–5 столовых ложек молока, соль, молотый красный перец.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см и сбрызнуть молоком. Сыр натереть, перемешать с растопленным маслом, намазать ломтики, сверху посыпать молотым красным перцем. Гренки положить на лист и поместить в сильно нагретый духовой шкаф на 5 минут. Подрумяненные до золотистого цвета гренки подавать горячими к прозрачным супам или как закуску.

ГРЕНКИ С КОЛБАСОЙ **ИЛИ СОСИСКАМИ**

12 ломтиков хлеба, 6 сосисок, 40–50 г жира.
Для соуса из хрена: 150 г хрена, 30 г маргарина, 20 г муки, 1 стакан отвара, 3—4 столовые ложки сметаны, 1 желток, соль, сахар, лимонная кислота.

Приготовить соус: хрен очистить, сполоснуть и мелко натереть. Из маргарина и муки приготовить заправку, добавить половину натертого хрена, поджарить, развести отваром, вскипятить, соединить со сметаной и желтком, прибавить остаток хрена и приправить по вкусу солью, сахаром, лимонной кислотой или соком из лимона. Соус должен быть густым.

Батон очистить от корки, нарезать ломтиками толщиной 1 см, быстро поджарить на разогретом жире (не высушить) — гренки должны быть подрумяненными, хрупкими, внутри мягкими.

Гренки можно поджарить на сковороде или поместить в сильно нагретый духовой шкаф.

Сосиски подогреть (не кипятить), очистить от оболочки, нарезать поперек на половинки. Каждую половинку разрезать вдоль на две части, которые положить срезанной стороной на гренок, сверху смазать толстым слоем соуса из хрена. Положить на лист, смазанный жиром, и запекать в сильно нагретом духовом шкафу. Подавать горячими как закуску на блюде, украшенном зеленью.

Примечание. Вместо соуса из хрена можно приготовить соус горчичный, употребляя 2—3 столовые ложки горчицы. Соус горчичный также должен быть густым.

УЭЛЬСКИЙ **РЕЙБИТ** – ГРЕНКИ С СЫРОМ

6 толстых ломтиков батона, 240 г тертого твердого сыра, 3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 125 мл пива, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, 1 чайная ложка горчицы, 1—2 желтка.

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также вылить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученную массу намазать на гренки и поставить на непродолжительное время в духовку.

«ЛОДОЧКИ» С АНЧОУСНЫМ МАСЛОМ

Для 8 «лодочек». Для теста: 100 г муки, 50 г сливочного

Сливочное масло вынуть из холодильника. На доску высыпать му-

масла, 1 щепотка корейской соли.
***Для начинки:** 70г сливочного масла, 30г вымоченного филе анчоусов, 8 анчоусов (филе) в растительном масле, 2 сырых яйца, 8 черных оливок.*

ку горкой, в центре сделать углубление, положить туда 50 г сливочного масла, нарезанного мелкими кусочками, щепотку соли, быстро перемешать, добавить немного воды, тщательно перемешать до однородной массы, сформовать шар и оставить на 1 час.

Тем временем отварить яйца в течение 10 минут, полностью охладить под струей холодной воды.

Нагреть духовку до умеренной температуры. Смазать сливочным маслом 8 формочек в виде лодки: тесто разложить на доске, раскатать толщиной 2 мм, нарезать на 8 кусочков, положить в формочки, во всех местах хорошо придавить, на дно положить несколько сухих фасолин, чтобы тесто не вздувалось, и поместить в духовку на 12—15 минут.

Когда тесто будет золотистого оттенка, «лодочки» вынуть из формы и полностью остудить.

В ступке растолочь вымоченные анчоусы, добавляя понемногу сливочное масло; все тщательно перемешать до получения однородной массы, не помещая анчоусное масло в холодильник. У оливок удалить косточки. Яйца очистить от скорлупы и нарезать ломтиками. С помощью шприца наполнить «лодочки» анчоусным маслом, положить по ломтику вареного яйца, по ломтику анчоуса с растительным маслом и по оливке.

«ЛОДОЧКИ» С КРАБАМИ

Для 8 «лодочек»: 150 г теста (100 г муки, 50 г сливочного масла, 1 щепотка корейской соли), 2 сырых яйца, 1 консервная банка крабов, 1 авокадо, 20 г сливочного масла, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, кусочек горького стручкового перца, соль, черный молотый перец.

Приготовить тесто (см. «Лодочки» с анчоусным маслом»), поместить в холодильник и вынуть за 30 минут до использования. Нагреть духовку до умеренной температуры; сливочным маслом смазать 8 формочек в виде лодки. Тесто разложить на доске, раскатать толщиной 2 мм, нарезать на 8 кусочков, положить в формочки, добавив несколько сухих фасолин на дно каждой, чтобы тесто не вздувалось, и поместить в духовку на 15 минут.

Отварить яйца в течение 10 минут и полностью охладить под струей холодной воды. Когда «лодочки» будут готовы, вынуть их из духовки и охладить.

Авокадо разрезать на две части, удалить семена, маленькой ложкой вынуть мякоть, размять до состояния пюре. Выжать лимон, посолить и поперчить полученный сок, добавить горький перец, растительное масло, взбить вилкой, соус перемешать с пюре из авокадо. Содержимое консервной банки с крабами процедить, крупно покрошить, аккуратно выбрав все хрящи.

«Лодочки» наполнить пюре из авокадо, сверху положить крабы. Яйца очистить от скорлупы, разрезать пополам, выбрать желтки, пропустить через сито и положить в «лодочки», украсить немного яичными белками, нарезанными полосками.

Подавать к столу в охлажденном виде.

«ЛОДОЧКИ» С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Для 8 «лодочек»: 8 кофейных ложечек красной икры, 1 баночка лосося в собственном соку, 15 г густых сливок, 1 лимон, соль, черный молотый перец.

Приготовить 8 «лодочек» (см. «Лодочки» с анчоусным маслом»). Выжать лимон; процедить содержимое консервной банки с лососем; взбить в миксере лосось, сок лимона, сливки, соль, черный молотый перец. Приготовленной смесью с помощью шприца наполнить «лодочки», сверху положить по кофейной ложечке красной икры, подавать к столу в охлажденном виде.

«ЛОДОЧКИ» С ТУНЦОМ

Для 8 «лодочек»: 1 баночка тунца в собственном соку, 3 столовые ложки майонеза, ½ помидора, ½ лимона, 8 оливок, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец.

Приготовить 8 «лодочек» (см. «Лодочки» с анчоусным маслом»).

Выжать лимон; процедить содержимое консервной банки с тунцом, измельчить и перемешать с майонезом, добавить соклимона, посолить, обильно поперчить и снова тщательно перемешать. ½помидора разрезать на четыре кусочка, каждый кусочек — пополам; промыть и мелко нарезать зелень петрушки; у оливок удалить косточки.

«Лодочки» наполнить приготовленной смесью, украсить дольками помидора, оливками, зеленью петрушки. Подавать к столу в охлажденном виде.

РОТТЕРДАМСКИЕ ЛОМТИКИ

2 ломтика белого, хлеба, масло, горчица, 2 тонких ломтика

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать их маслом и слегка горчицей, положить на каждый ломтик

нежирной ветчины, 2 ломтика сыра Гауда (костромской), 1 помидор, красный перец, немного зелени петрушки, укроп и зеленый лук.

по кусочку ветчины, сыра и помидора. Посыпать ломтики помидора перцем и все запечь в духовке. Как только сыр начнет плавиться — бутерброды готовы. Помидоры посыпать зеленью.

САНДВИЧИ ПО-ГОЛЛАНДСКИ

4 ломтика белого хлеба, масло, 4 ломтика мяса, 3 ломтика ананаса, 4 ломтика сыра Гауда.

Обжарить ломтики белого хлеба, намазать маслом, положить на каждый по кусочку мяса, ⅓ ломтика ананаса и 1 ломтику сыра. Все поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Каждый сандвич украсить ¼ части ломтика ананаса, веточкой петрушки и маленькой горкой томатной пасты.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

4 ломтика хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 яблока, 4 ломтика сыра Гауда, орехи или миндаль.

Ломтики хлеба намазать маслом, сверху положить очень тонко нарезанные дольки яблок, на них — ломтики сыра. Поставить в духовку и запекать до тех пор, пока сыр не начнет плавиться. Сверху можно посыпать орехами или миндалем.

ГРЕНКИ С ТУШЕНЫМИ ГРИБАМИ

V/2батона белого хлеба, 2 столовые ложки масла, 2 стакана измельченных грибов, ½ столовой

Отварить сушеные грибы до мягкости, вынуть из отвара, порубить и обжарить в масле. Мелко нарезать и слегка обжарить репчатый лук. Растереть с маслом муку, разбавить

ложки муки, 100г сметаны, 1 головка репчатого лука, 1½ столовой ложки сыра.

грибным отваром (1 ст. ложка) и сметаной. Сложить грибы вместе с луком в кастрюлю, залить соусом, заправить солью и перцем. Тушить 15 минут на слабом огне.

Очистить батон от корки, нарезать кружочками, поджарить с обеих сторон на масле, после чего положить на каждый ломтик хлеба тушеные грибы, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу в течение 10 минут.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

СУП В ДУХОВКЕ ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ

• Чтобы получить 500 г супа, надо взять 350—400 мл жидкости.

• Овощи (картофель, капусту, морковь, брюкву и др.) моют, очищают, еще раз моют и нарезают кусочками одинаковой формы и величины — кубиками или квадратиками, дольками, брусочками, соломкой.

• Крупнозернистые крупы, предназначенные для закладки в суп, тщательно промывают. Перловую крупу варят сначала в отдельной посуде. Когда зерна немного размягчатся, их перекладывают в бульон и доводят до готовности (бульон, в котором долго варят перловую крупу, становится сероватым и утрачивает вкусовые свойства).

• Бобовые (горох, фасоль) замачивают в холодной воде 6—8 часов, затем варят в бульоне. Пеструю и темную фасоль предварительно непродолжительное время отваривают в воде, а затем кладут в бульон и варят до мягкости.

• Клецки и макаронные изделия варят сразу в бульоне.

• Поскольку продолжительность варки различных продуктов неодинакова, то их кладут в кипящую жидкость не все сразу, а постепенно. Положив очередной продукт, жидкость быстро доводят до кипения, затем пламя в горелке уменьшают и варку продолжают на слабом огне. Если суп предусмотрено заправить картофелем и квашеной капустой, солеными огурцами или щавелем, то в бульон кладут картофель и ароматические коренья, а кислые продукты готовят

в отдельной посуде и добавляют в суп после того, как картофель сварится (в кислой среде овощи плохо разваривaются).

• Ароматические коренья (репчатый лук, лук-порей, морковь, корни петрушки и сельдерея) нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Репчатый лук и морковь желательно обжарить на сливочном масле, жире или маргарине (1 часть жировых веществ на 5 частей ароматических кореньев). В разогретый жир кладут порезанный репчатый лук и обжаривают его до тех пор, пока не исчезнет острый запах, затем добавляют морковь и, помешивая, жарят на слабом огне (110—120 °С) примерно 5—10 минут. Если в суп добавляют томатную пасту, то ее также обжаривают вместе с репчатым луком и морковью. Корни петрушки и сельдерея кладут в суп необжаренными. Ароматические коренья следует жарить до тех пор, пока жир не приобретет оранжевый цвет, а морковь и томатная паста немного изменят свою окраску (не подрумянивать!). Обжаренные ароматические коренья улучшают вкус и аромат супа, причем при таком способе тепловой обработки жирорастворимый витамин, содержащийся в моркови и томатах (каротин — провитамин А), лучше усваивается организмом.

• Специи (черный и белый перец, душистый перец, паприка, лавровый лист, мускатный орех, гвоздика) и ароматические коренья добавляют в первые блюда в небольших количествах. Причем, например, в щи, гороховый или фасолевый суп кладут больше репчатого лука или лука-порея и петрушки, но меньше — моркови; в бульон из говядины не кладут лавровый лист.

• К овощным супам добавляют, как правило, пшеничную муку или разболтанные в молоке, сливках или сметане яйца.

• Пшеничную муку пассеруют на сухой сковороде до светло-коричневого цвета, затем разбавляют бульоном или овощным отваром, добавляют в суп и варят 8—10 минут.

• Сырое яйцо или яичный желток разбалтывают в молоке или сметане и добавляют в горячий (70—75 °С) суп.

• Чтобы получить суп более густой консистенции, в него добавляют размятый отварной или тертый сырой картофель.

• Готовому супу дают настояться в закрытой посуде в течение 10—15 минут, затем подают к столу. В первые полчаса после окончания варки суп сохраняет хорошие вкусовые свойства и аромат, при более длительном хранении происходит разрушение витаминов и вкус блюда ухудшается.

• Ароматическую зелень (зеленый лук, укроп или петрушку) измельчают и добавляют в суп незадолго до подачи. Зеленый лук кладут в щи и картофельный суп; петрушку — в супы, приготовленные на говяжьем бульоне; укроп — в супы из куриного мяса. Ароматическая зелень не только придает супу специфический вкус и аромат, но и обогащает его витамином.

• Вареное мясо или отварную рыбу, сливочное масло или сметану добавляют в суп перед подачей.

• Супы в духовке почти никогда не варятся. В данном случае наши рецепты используют опыт русских печей, когда супы и каши не доваривались на огне, а доводились до готовности в глиняной или чугунной посуде в духовке.

• Если у вас нет чугунной или глиняной посуды, то можно использовать любые массивные кастрюли с плотной крышкой, но нежелательно.

КРЕСТЬЯНСКИЙ СУП

75—100 г копченой свинины, 400 мл воды, 150 г картофеля, 15 г ячневой крупы, 25 г репчатого лука, соль, перец, лавровый лист, зеленый лук.

Свинину порезать кусочками и вместе с рубленым репчатым луком обжарить в чугунке. Подлить крутой кипяток, добавить промытую ячневую крупу и поставить на огонь. Незадолго до окончания варки заложить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист, поставить в духовку и варить до готовности при среднем уровне нагрева.

Так же варят суп из свежей или соленой свинины. Ячневую крупу можно заменить перловой.

Перед подачей суп посыпают рубленым зеленым луком.

СУП С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ И ГОВЯДИНОЙ

50— 70 г говядины (без костей), 400 мл воды, 10 г жира, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 10 г корней петрушки и сельдерея, 200 г картофеля, 25 г соленых огурцов, соль, перец, 15 г сметаны, зелень.

Мясо нарезать поперек мышечных волокон на ломти толщиной 1,5 см, отбить и обжарить на сковороде в жире. Затем выложить в чугунок (горшок), залить кипятком так, чтобы он полностью покрывал мясо, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, морковь, петрушку и сельдерей и поставить тушиться.

Когда мясо немного размягчится, подлить оставшуюся воду, добавить нарезанный кубиками картофель, соль, перец и варить на медленном огне.

Соленые огурцы очистить от кожуры и семян, нарезать кусочками, положить их в суп в конце варки и сразу переставить горшок в духовку. Перед подачей в суп добавить рубленый зеленый лук или зелень петрушки и сметану.

СУП С ГРИБАМИ И СВИНИНОЙ

75 г свинины, 400 мл воды, 100 г вареных или соленых грибов, 200 г картофеля, 15 г репчатого лука, 15 г томатной пасты, перец, лавровый лист, соль, 15 г сметаны, зеленый лук.

Свинину (свежую, соленую или копченую) порезать брусочками, обжарить, добавить рубленый репчатый лук, грибы, томатную пасту и, помешивая, все обжарить. Подлить кипяток, положить нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист и варить до готовности на слабом огне в духовке на нижней полке.

Перед подачей суп посыпать зеленым луком и сдобрить сметаной.

СУП С МАКАРОНАМИ И БАРАНИНОЙ

100–120 г баранины, 400 мл воды, 150 г картофеля, 15 г макарон, 10 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки, 10 г жира, соль, зелень петрушки.

Сварить бульон из баранины, положить в него нарезанный кубиками картофель и довести до кипения. Затем добавить нарезанный соломкой, обжаренный в жире лук, корень петрушки, макароны, переставить в духовку и варить до готовности. Суп посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать с бараниной.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

400 мл бульона из говяжьих костей, 200 г картофеля, 50 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г корня петрушки, соль, перец. Для фрикаделек: 65 г говядины без костей, 5 г белого хлеба, 5 г репчатого лука, 5 г жира, ¼ яйца, 10 мл воды, соль, черный молотый перец, зелень.

В кипящий бульон опустить измельченную морковь, нарезанные соломкой лук и корень петрушки и варить до полуготовности.

Затем добавить нарезанный кубиками картофель, все кипятить на слабом огне примерно 10 минут, после чего положить приготовленные фрикадельки, соль, перец и довести в духовке суп до готовности.

Приготовление фрикаделек: говядину вместе с размоченным в воде белым хлебом и обжаренным луком дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, соль, молотый

перец и все хорошо размешать. Фарш разделать на фрикадельки.

Перед подачей суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

ОВОЩНОЙ СУП

400 мл говяжьего или куриного бульона, 50 г моркови, 80 г цветной капусты, 50 г зеленого горошка, 10 г репчатого лука или лука-порея, 5 г корня петрушки, 10 г сливочного масла или маргарина, соль, зелень петрушки или укропа.

Нарезанную морковь положить в кипящий бульон и отварить до полуготовности. Затем добавить разделенную на соцветия капусту, нарезанный соломкой корень петрушки, лук-порей и обжаренный на сливочном масле или маргарине репчатый лук, зеленый горошек, соль. Довести до готовности на медленном огне духовки. Суп посыпать рубленой зеленью укропа или петрушки.

В овощной суп, сваренный на курином бульоне, обычно добавляют яичный желток, разболтанный в сливках.

СВЕЖИЕ ЩИ

120–150 г баранины или свинины, 400 мл воды, 150 г свежей капусты, 100 г картофеля, 15 г моркови. 10 г репчатого лука, 5 г петрушки, 10 г жира, соль, перец, лавровый лист, зелень петрушки или укропа.

Приготовить мясной бульон, положить в него нарезанную квадратиками капусту и варить 5 минут. Затем добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире репчатый лук и морковь, нарезанный кубиками картофель, соль, перец, лавровый лист. Довести до готовности в духовке на слабом огне.

В щи из свежей капусты обычно добавляют томатную пасту, обжаренную вместе с репчатым луком и

морковью, или кружочки свежих томатов.

Суп посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа и подавать с мясом.

КИСЛЫЕ ЩИ

100–120 г свинины, 400 мл воды, 150 г квашеной капусты. 10 г ячневой крупы, 25 г моркови, 15 г репчатого лука, 10 г жира, 10 г томатной пасты, соль, зеленый лук.

Квашеную капусту положить в чугунок (горшок), подлить воду, добавить промытую ячневую крупу, нарезанную большими или маленькими кусками свинину (свежую, соленую или копченую) и варить, пока капуста и мясо не размягчатся (но не чрезмерно). Затем добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире репчатый лук и морковь, томатную пасту и варить уже в духовке на сильном нагреве еще 10–15 минут. Щи посыпать рубленым зеленым или репчатым луком, подавать с мясом, сдобрить сметаной по вкусу.

Ячневую крупу в кислых щах можно заменить перловой или овсяной крупой, пассерованной пшеничной мукой или тертым сырым картофелем.

ЩИ ИЗ ЗЕЛЕНЫХ КАПУСТНЫХ ЛИСТЬЕВ

100–120 г копченой свинины, 400 мл воды, капустные листья, 10 г перловой крупы, 200 г зеленого и 15 г

Свинину залить холодной водой, добавить промытую перловую крупу и поставить на огонь. Зеленые капустные листья нарезать соломкой, обдать кипятком и вместе с об-

репчатого лука, 10 г жира, соль, 15 г сметаны, зелень укропа и петрушки.

жаренным луком добавить к полуготовому мясу. Варить щи до готовности в духовке при полном нагреве.

В щи добавить рубленую зелень укропа и петрушки и сметану.

100–120 г свинины, 400 мл воды, 150 г щавеля, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки, 10 г жира, 10 г перловой крупы, 15 г сметаны, соль, зелень укропа и петрушки.

ЗЕЛЕНЫЕ ЩИ

Свинину (свежую, соленую или копченую) и перловую крупу залить водой и поставить на огонь. Затем добавить нарезанный соломкой щавель, нарезанные соломкой и обжаренные в жире лук и морковь, петрушку, соль и варить щи в духовке при среднем нагреве до готовности.

Щи посыпать рубленой зеленью укропа и петрушки и подавать с мясом и сметаной.

Зеленые щи готовят и без перловой крупы — с картофелем (100 г). Картофель варят вместе с мясом, а щавель — отдельно и добавляют его в щи, когда сварится картофель.

400 мл бульона из говяжьих костей, 250 г свеклы, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки (корень), 10 г томатной пасты или 25 г томатного сока, 10 г жира, 3 г пшеничной муки, 15 г сметаны, соль, сахар, уксус, 50 г колбасок (сосиски или сардельки).

СВЕКОЛЬНИК С КОЛБАСКАМИ

Свеклу сварить целиком, очистить от кожуры и нарезать соломкой или натереть на крупной терке.

В бульон добавить нарезанные соломкой и обжаренные в жире лук, морковь и петрушку вместе с томатной пастой, порезанные кружочками и обданные кипятком колбаски, пассерованную муку, подготовленную свеклу, переставить посуду в духовку с сильным жаром и еще варить 8–10 минут. Затем по вкусу добавить соль и сахар, можно еще подлить уксус или добавить лимонную кислоту.

75–100 г свинины, 5 г жира, 400 мл воды, 10 г сушеных боровиков, 15 г репчатого лука, 20 г перловой крупы, 150 г картофеля, соль, перец, 15 г сметаны.

СУП ИЗ ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ С БОРОВИКАМИ

Свинину (копченую, свежую или соленую) порезать кусочками, положить в чугунок (горшок) и обжарить в жире. Затем подлить кипяток, добавить промытую перловую крупу, нарезанные соломкой и размоченные в воде грибы и поставить на огонь.

Когда мясо и крупа станут мягкими (но не чрезмерно), добавить нарезанный кубиками картофель, рубленый лук, соль, перец, переставить чугунок в духовку на средний огонь и все варить до готовности. Перед подачей в суп добавить сметану.

120 г телятины, 400 мл воды, 25 г моркови, 10 г репчатого лука, 5 г корня петрушки, 15 г сливочного масла или маргарина, 25 г риса, соль, 15 г сливок, зелень петрушки.

СУП ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С РИСОМ

Мясо порезать кусочками, положить в котел и подрумянить в растопленном масле или маргарине. Затем залить кипятком так, чтобы он полностью покрыл мясо, и тушить 10–15 минут. Потом добавить еще воду, промытый рис, нарезанный соломкой и обжаренный лук,

морковь и петрушку, соль и довести на медленном огне духовки до готовности. Перед подачей в суп подлить сливки и насыпать рубленую зелень.

СУП С ФАСОЛЬЮ

400 мл говяжьего бульона, 50 г фасоли (белой или желтоватой), 25 г моркови, 10 г лука-порея, 5 г корня петрушки, 75 г картофеля, 8 г перловой крупы, соль, зелень петрушки, 15 г сметаны.

Размоченную фасоль, промытую крупу положить в бульон и поставить на огонь на 30—45 минут. Затем добавить нарезанные морковь, петрушку, лук-порей, нарезанный кубиками картофель и соль. Варить до готовности при несильном нагреве духовки.

Суп посыпать рубленой зеленью и сдобрить по вкусу сметаной.

СУП С КОПЧЕНОЙ СВИНИНОЙ И ГОРОХОМ

100—120 г копченой свинины, 400 мл воды, 40 г гороха, 15 г моркови, 10 г репчатого лука, 10 г перловой крупы, соль.

Мясо залить холодной водой, довести до кипения, снять пену. Затем добавить размоченный горох, промытую крупу, измельченные морковь, лук и варить в духовке до готовности.

РЫБНЫЙ СУП-ПЮРЕ В ГОРШОЧКЕ

150—200 г свежей рыбы (судак, щука и др.), 500 мл воды, 10 г репчатого лука, 5 г петрушки (корень), 10 г пшеничной муки,

75 г сливочного масла, 25 г сливок, 1/6 лимона, соль, перец, лавровый лист, зелень укропа.

Из рыбных обрезков приготовить бульон. Мякоть рыбы посолить, сбрызнуть лимонным соком и положить в холодное место на 30 минут. Затем филе залить бульоном так, чтобы он полностью покрыл рыбу, добавить мелко нарезанные лук и петрушку, перец, лавровый лист и отварить. Потом рыбу вместе с ароматическими кореньями несколько раз пропустить через мясорубку. К полученному пюре подлить рыбный бульон, добавить пассерованную муку и поставить в горшке из глины в слабо нагретую духовку на 15—18 минут.

Перед подачей в суп добавить сливочное масло, сливки и рубленую зелень укропа. Рыбный суп-пюре подавать с гренками или подрумяненными бутербродами.

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ХЕКА ОВОЩНОЙ

1,5-2 л воды, 600—700 г хека, 3 картофелины, 1 луковица, 1 маленькая морковь, 1/2 корня петрушки, 2 столовые ложки риса, 50 г сливочного масла, 1/3 черствой городской булки или 50 г белого хлеба, 4 столовые ложки молока, 1/3 чайной ложки молотого черного перца, 6—8 горошин душистого перца, 3—5 лавровых листа, 1—2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, отрезать голову и хвост, удалить жабры, а тушку разделать на филе. Отходы сложить в кастрюлю и варить в течение 1—1,5 часа. Полученный бульон процедить.

В это время очистить, измельчить и обжарить в масле лук. Очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками картофель. Черствую булку или хлеб замочить в молоке и слегка отжать. Филе хека, лук и хлеб дважды пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, немного сливочного масла, тщательно вымешать и сформовать в виде шариков размером с мелкий грецкий орех.

Процеженный бульон вскипятить, разлить в несколько керами-

ческих горшочков, положить в каждый картофель, промытый в нескольких водах рис, мелко нарезанную или натертую на терке с крупными отверстиями морковь, корень петрушки, поставить на противне в духовку и варить при слабом кипении 15—20 минут. Затем добавить фрикадельки, лавровый лист, душистый перец, проварить еще 10—15 минут и подавать, посыпав зеленью.

БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ И СУБПРОДУКТОВ

БАБОТЕ ПО-ИНДОНЕЗИЙСКИ

500 г баранины, 1 булочка, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 1—2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки кетчупа, 2 столовые ложки измельченного миндаля, 1/2 лимона, 2—3 столовые ложки сливок, сахар, соль по вкусу.

Мясо пропустить через мясорубку, смешать с размягченной булкой, яйцом, натертым луком и чесноком, миндалем и сливками. Все хорошо перемешать, приправить соком лимона, кетчупом и щепоткой сахара. Форму для выпекания хорошо смазать маслом, положить в нее фарш и поместить в турбопечь. Запекать 20 минут при температуре 200 °С. Отдельно подать рассыпчатый рис и зеленый салат.

БАРАНИНА, ЗАЖАРЕННАЯ С ЯЙЦАМИ

500 г баранины, 2 яйца, 1/2 стакана растительного масла, 250 г зеленого лука, 250 г репчатого лука, 300 г простокваши, 2 столовые ложки муки, 2 стакана мясного бульона, перец, соль по вкусу.

Мясо разрезать на кубики величиной 4х5 см, посолить, обвалять в муке, обжарить и снять со сковороды. В горшок положить мясо, нарезанный кольцами репчатый лук, мелко нарезанный зеленый лук, залить бульоном, поперчить, посолить и поставить в турбопечь.

Тушить 25 минут при температуре 200 °С. Когда жидкость выкипит

наполовину, а мясо станет мягким, осторожно добавить яйца, смешанные с подсоленным кислым молоком. Еще на 2 минуты поместить в турбопечь при температуре 160 °С, чтобы яйца свернулись, и сразу же в той же посуде подать на стол.

БАРАНИНА ПО-ПОРТУГАЛЬСКИ

4 бараньи лопатки, ½ стакана сухого красного вина, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки винного уксуса или 1 столовая ложка лимонного сока, 3 зубчика толченого чеснока, 1 луковица, 4 головки гвоздики, ¼ чайной ложки молотой гвоздики, 1 столовая ложка смеси пряностей (типа хмели-сунели).

Приготовить маринад, добавив в вино растительное масло, уксус (или лимонный сок), чеснок, нарезанный лук и пряности. Бараньи лопатки залить маринадом, оставить на 4—6 часов. Подготовленное мясо положить на нижнюю подставку в турбопечь и запекать 10—12 часов при температуре 200 °С.

БАРАНИНА «РАБАТ»

4 бараньи отбивные весом примерно 180 г каждая, 2 чайные ложки зерен кунжута, 2 стакана соевого соуса, 1 чайная ложка кетчупа, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка кардамона.

Смешать соевый соус, сахар, кардамон, кетчуп и растительное масло. Полученной смесью обмазать мясо и на 2 часа поставить в холодильник в той посуде, в которой оно будет готовиться (по истечении 1 часа мясо перевернуть в маринаде). Затем поместить мясо в турбопечь и готовить в течение 15—20 минут при температуре 200 °С.

БАРАНЬЯ НОГА, ТУШЕННАЯ В МАРИНАДЕ

1 баранья нога, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 2 помидора, 4 маленькие луковицы, ½ стакана виноградного уксуса, 2 столовые ложки топленого масла, ½ стакана мясного бульона, 4 столовые ложки сухого красного вина, 4 ягоды можжевельника, 2 чайные ложки измельченной зелени тимьяна, ½ лаврового листа, 2—3 горошины черного перца.

Морковь, сельдерей, лук и помидоры вымыть, почистить, нарезать кубиками, смешать с перцем, тимьяном и можжевельником, влить уксус и 1 стакан воды, довести до кипения и остудить.

Полученным маринадом залить обработанную баранью ногу, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 12 часов. После этого мясо вынуть, обсушить салфеткой и обжарить в разогретом масле до появления румяной корочки. Затем добавить полстакана маринада, поставить в духовку и тушить мясо в течение 2 часов, доливая по мере необходимости горячий бульон.

За 10 минут до конца приготовления оставшийся неиспользованным маринад процедить, соединить с красным вином, посолить, поперчить и довести до кипения. Готовое мясо выложить в глубокое блюдо, залить соусом и подать к столу с домашней лапшой.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БАРАНИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

1 кг филе баранины, 1 стакан чернослива без косточек, 200 г свежих грибов, 100 г капусты, 6 луковиц, 1 помидор, 1 сладкий

Филе баранины хорошо промыть, зачистить от пленок и сухожилий и нарезать небольшими кусочками. Грибы почистить, вымыть и порезать ломтиками. Чернослив промыть и залить на 10 минут ки-

перец красного цвета. Для ***подливы:*** *½ стакана майонеза, 1 столовая ложка острого кетчупа, 1 вареное яйцо, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки и укропа.*

пятком. Капусту нашинковать, очищенный лук порезать тонкими полукольцами. Сладкий болгарский перец очистить от семян, ополоснуть и нарезать соломкой. Вымытый помидор порезать ломтиками.

Подготовленные продукты сложить слоями в глубокую сковороду в следующей последовательности: баранина, капуста, лук, грибы, помидор, перец.

Приготовить подливу: майонез смешать с кетчупом, добавить зелень и размятое вилкой яйцо, тщательно перемешать и залить этой смесью содержимое сковороды. Сверху положить чернослив, поместить запеканку в предварительно нагретую духовку и запекать на медленном огне в течение 40 минут.

БАСТУРМА ПО-КАЗАХСКИ

600 г баранины, 150 г репчатого лука, ***50*** *мл уксуса,* ***10*** *г жира,* ***150*** *г помидоров, 50 г зеленого лука, перец, соль по вкусу.*

Баранину нарезать в виде широкой ленты, разделить на 4 куска, слегка отбить, посолить и поперчить. Добавить нарезанный репчатый лук, залить уксусом и поставить в холодное место на 3—4 часа.

На середину каждого куска маринованного мяса уложить нарезанные дольками свежие помидоры и лук, с которым мясо мариновалось.

Мясо свернуть трубочкой в виде колбаски, нанизать на шампуры сначала целый помидор, затем мясо, снова целый помидор и т. д.

Жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 200 °С, периодически смазывая жиром. Готовое мясо посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ

500 г говяжьей вырезки, 2 луковицы, 1 столовая ложка виноградного уксуса, ***100*** *г зеленого лука,* ***200*** *г помидоров, ½ лимона, перец и соль по вкусу.*

Говяжью вырезку нарезать кусками по 40—50 г, сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать. Накрыв посуду крышкой, поставить в холодное место на 2—3 часа, чтобы филе промариновалось.

Приготовленное филе нанизать на металлические шампуры и жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 210 °С.

Куски готового филе (бастурму) снять с шампуров, уложить на подогретое блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком, лимоном.

ГОВЯДИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С САЛОМ

1,5—2 кг говядины (кусок бедренной, спинной или хребтовой части), 100 г копченого сала, ***100*** *г жира,* ***50*** *г репчатого лука,* ***50*** *г моркови, 25 г петрушки и сельдерея*

Мясо очистить от пленки и отбить. С помощью деревянной палочки сделать в мышечной ткани несколько отверстий и засунуть в них кусочки сала. Затем мясо натереть солью и перцем, положить на сковороду в растопленный жир и подрумянить в духовке. Потом под-

(корни), соль, черный молотый перец.

лить кипяток или бульон, добавить нарезанные лук, морковь, петрушку, сельдерей и продолжать запекать мясо на слабом жару, переворачивая его и поливая образующимся соком.

Готовое мясо нарезать ломтями, положить в подогретое блюдо, залить небольшим количеством сока (оставшийся сок влить в соусник) и подавать с жареным картофелем, вареными или тушеными овощами.

АНТРЕКОТ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

300 г говядины, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Мясо разрезать на два куска, смазать сливочным маслом, посолить, поперчить. Жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 210 °С.

На гарнир подать отварной картофель, зеленый горошек или зеленый салат.

ГОВЯЖЬИ РЕБРЫШКИ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

1 кг говяжьих ребрышек, 1 стакан сметаны, любой маринад, 100 г свиного сала, 1 столовая ложка смальца, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Обработанные говяжьи ребрышки разрубить на порционные куски, хорошо промыть, залить маринадом и поставить в холодильник на 10–12 часов.

Маринованное мясо вынуть, обсушить салфеткой, нашпиговать замороженным салом, натереть солью, положить на противень со смальцем и обжарить в разогретой духовке до появления румяной корочки. Потом залить ребрышки сметаной и жарить до тех пор, пока мясо не будет готово, а сметана не загустеет.

После этого переложить мясо на блюдо или тарелку, залить процеженной сметаной, в которой оно жарилось, вокруг расположить гарнир, посыпать зеленью петрушки и сразу же подать.

ВЫРЕЗКА, ТУШЕННАЯ В ВИНОГРАДНОМ СОУСЕ

0,5 кг говяжьей вырезки, 2 моркови, 2 луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан сухого красного вина, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 кисть винограда без косточек, ½ стакана сливок, 2 столовые ложки брусничного варенья, ½ чайной ложки молотого имбиря, ¼ чайной ложки тертого мускатного ореха, ⅓ чайной ложки молотого белого перца, ½ чайной ложки соли.

Зачищенную от пленок и сухожилий вырезку нарезать порционными кусками, промыть, обсушить и натереть солью и белым перцем.

Репчатый лук, морковь и коренья почистить, вымыть, порезать кубиками, выложить вместе с мясом в глубокую сковороду с разогретым маслом и обжарить до появления румяной корочки. Затем посыпать мясо имбирем и мускатным орехом, полить красным вином и лимонным соком, поставить в предварительно нагретую до 220 °С духовку и тушить 20 минут, после чего выключить духовку, дать кушанью постоять еще 10 минут и слить соус, в котором тушилось мясо.

Виноград промыть, отделить от кисти, соединить с брусничным вареньем, нагретыми сливками и соусом и тщательно перемешать.

Готовое мясо выложить на блюдо, залить виноградным соусом и подать на стол.

ГОВЯДИНА НА ШАМПУРАХ

1,5 кг говяжьей вырезки, ½ лимона, помидоры, репчатый лук, зеленый лук, 2—3 столовые ложки сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Кусок говяжьей вырезки обмыть, обровнять, разрезать на 5 кусков (но не отбивать), посолить, поперчить, надеть на шампуры. Жарить в гриле в течение 45—50 минут при температуре 210 °С, поворачивая, чтобы мясо прожарилось равномерно, и смазывая сливочным маслом. Готовое мясо уложить на блюдо и гарнировать помидорами, репчатым и зеленым луком, ломтиками лимона.

КИЙМА-КАБОБ ПО-УЗБЕКСКИ

500 г говядины или баранины, 120 г репчатого лука, 1 столовая ложка уксусной 80%-ной эссенции, анис, семена кориандра, красный перец, соль по вкусу.

Подготовить мясо, добавить 60 г репчатого лука, специи, пропустить все это через мясорубку, посолить, добавить уксусную эссенцию, тщательно перемешать и оставить на 2—3 часа на холоде для маринования. Сформовать из полученной массы небольшие колбаски (кийма), надеть их на шампуры.

Жарить в гриле в течение 30—35 минут при температуре 200 °С. Подать с оставшимся мелко нарезанным луком.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

600 г говядины, 200 г говяжьего жира, 2 столовые ложки молока, 2 зубчика чеснока, 50 г панировочных сухарей, 250 г маринованного лука, 50 мл уксуса, 250 г помидоров, 250 г малосольных огурцов, 1 лимон, 1 столовая ложка нарезанной зелени петрушки и укропа.

Говядину очистить от пленок и сухожилий, добавить говяжий жир, пропустить через мясорубку. В фарш влить молоко, добавить мелко нарезанный чеснок, посолить, поперчить. Из полученной массы сформовать колбаски, обвалять их в сухарях и надеть на шампуры. Жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 190 °С. Подать с маринованным луком, помидорами, огурцами, лимоном, зеленью петрушки и укропа, уксусом.

ЛАНГЕТ В СУХАРЯХ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

300 г говядины, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, соль по вкусу.

Мясо (вырезку) разрезать на четыре куска. Каждый кусок слегка отбить, посолить и поперчить, смочить во взбитом яйце, запанировать в сухарях, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и жарить в гриле по 15—20 минут с каждой стороны при температуре 210 °С. Подать с любым овощным гарниром. Отдельно подать острый соус.

ЛАНГЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

300 г говядины, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, по вкусу.

Мясо (вырезку) разрезать на 4 куска, слегка отбить, посолить, поперчить, смазать растопленным сливочным маслом. Жарить в гриле по 15—20 минут с каждой стороны при температуре 210 °С. В качестве гарнира подать лук, помидоры, зелень петрушки, ломтики лимона или любой овощной гарнир.

ЧЕВАПЧИЧИ ПО-ЮГОСЛАВСКИ

500 г говядины, соль по вкусу, растительное масло.

Мясо дважды пропустить через мясорубку, посолить и хорошо вымесить

мешать (качество блюда во многом зависит от усердия повара).

Сформовать плоские колбаски длиной 5 см и толщиной 2 см (примерно 30 штук), смазать их растительным маслом. Запекать в гриле в течение 20—25 минут при температуре 200 °С. Подать со стручковым сладким перцем, нарезанным кольцами луком, ломтиками помидоров или с жареным картофелем.

РАДШНИЧИ ПО-ЮГОСЛАВСКИ

500 г телятины, 500 г свинины, 250 г репчатого лука, перец, соль по вкусу.

Нарезать мясо кубиками 3х3 см и нанизать их на шампуры, чередуя телятину и свинину, посолить и поперчить.

Жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 210 °С.

В качестве гарнира подать помидоры, начиненные свежим репчатым луком, и сладкий стручковый перец.

ТЕЛЯТИНА «ГИНТАРАС» ПО-ЛИТОВСКИ

200 г телятины, 1—2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка лимонного сока, 30 г сала, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Телятину нарезать крупными кусками, слегка отбить, посыпать солью, перцем, измельченным чесноком, побрызгать лимонным соком и оставить на 4—6 часов. Затем на куски телятины положить нарезанное кусочками сало, телятину свернуть в виде рулета, нанизать на шампуры и запекать в гриле в течение 30—35 минут при температуре 210 °С. Подать с холодным гарниром, украсив зеленью петрушки. Отдельно подать соус из майонеза с хреном.

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

1 кг телятины, 200 г ветчины, 2 стакана риса, 2 моркови, 4 луковицы, 1 стакан бульона из телятины, 5 столовых ложек сухарей, 100 г сливочного масла, соль и черный молотый перец по вкусу, зелень укропа для украшения.

Телятину нарезать нетолстыми порционными кусками весом около 200 г, промыть под холодной проточной водой, зачистить от пленок и сухожилий и тщательно отбить с двух сторон. Каждый кусок натереть солью и черным молотым перцем.

Лук очистить, вымыть, мелко нашинковать, смешать с сухарями и обжарить в разогретом сливочном масле до золотистого оттенка. Ветчину нарезать тонкими ломтиками.

На куски телятины выложить слой поджаренного лука, затем ломтики ветчины и завернуть в виде рулета. Каждый рулет обвязать нитками и обжарить вместе с мелко нарезанной морковью в сливочном масле на небольшом огне. Во время жарки мясо часто поворачивать, чтобы оно равномерно прожарилось.

Обжаренные рулеты переложить на противень и протушить в духовке до готовности, часто поливая бульоном из телятины.

Сварить рассыпчатый рис, выложить его на блюдо, сверху разместить рулеты и полить полученным при тушении соусом.

Украсить поджаренной морковью, вымытыми веточками укропа и подать.

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЯИЧНОЙ НАЧИНКОЙ

1 кусок телятины с ребрами, 50 г сливочного масла, 50 г моркови, 3–4 яйца, соль, черный молотый перец, 25 г сметаны, вода.
Для украшения:
1 свежий огурец, редис или вареная морковь, консервированный зеленый горошек.

Мясо отделить от ребер (требуется примерно 1 кг филе), помыть, хорошо отбить, натереть солью и перцем, скатать рулетом и поставить на полчаса в холодное место. Затем рулет развернуть, обмазать телятину размягченным сливочным маслом, поверх разложить целые или разрезанные пополам крутые яйца и нарезанную кубиками морковь. Мясо снова туго скатать рулетом, зашить белой ниткой, предварительно обданной кипятком, перевязать шпагатом, положить на противень, подлить немного кипятка и поместить в духовой шкаф.

В процессе запекания рулет следует время от времени переворачивать, поливать образующимся соком и несколько раз обмазать сметаной. Незадолго до готовности посолить.

Вынуть мясо из духовки, дать ему немного остыть, положить под гнет и поставить в холодное место. Через 6 часов груз снять, развязать шпагат и удалить нитки. Рулет нарезать ломтями и выложить в мелкую тарелку. С помощью специальной выемки сделать из свежего огурца шарики и украсить ими блюдо. Оформить редисом и зеленью.

Зимой в качестве украшения могут служить шарики вареной моркови и консервированный зеленый горошек. Ломтики рулета переложить продолговатыми кусочками желе, приготовленного из сока, выделившегося при запекании.

РУЛЕТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА И ПЕЧЕНИ

1 кг телячьей грудинки, 200 г свинины, 2 яйца, 50 г белого хлеба, 100 мл молока, 150 г говяжьего языка, 150 г печени, соль, черный молотый перец, 25 г сметаны, вода.

От грудинки отрезать кусок мяса (примерно 300 г) и пропустить его вместе со свининой через мясорубку. Смешать с размоченным в воде белым хлебом и смолоть еще раз. К фаршу подлить молоко, добавить яйца, соль, перец и все хорошенько размять.

Оставшуюся часть грудинки отбить, натереть солью и перцем, сверху ровным слоем распределить молотое мясо, посередине положить нарезанный кубиками отварной говяжий язык и печень. Мясо скатать рулетом, зашить, перевязать шпагатом, положить на сковороду и поставить в духовой шкаф.

Процесс запекания аналогичен описанному в предыдущем рецепте.

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

2 кг филе телятины, 100 г свиного сала, 1/2 стакана растительного масла,

Филе хорошо вымыть, зачистить от пленок и сухожилий, отбить с обеих сторон деревянной тяпкой, посолить и поперчить. Мясо поло-

¼ стакана бульона или воды, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

жить в фаянсовую или эмалированную посуду, залить растительным маслом, накрыть крышкой и поставить на сутки в холодильник, периодически переворачивая.

В сотейник положить нарезанное тонкими кусочками сало, сверху уложить мясо, поместить в предварительно нагретую духовку и жарить в течение 20 минут, часто поворачивая, чтобы появилась румяная корочка. После этого влить бульон или воду и продолжать жарить мясо до готовности еще около 1 часа, через каждые 10 минут поливая его стекающим соком.

Когда ростбиф будет готов, разрезать его поперек волокон на ломтики, выложить на блюдо и полить процеженным соком, в котором он жарился.

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ

2 кг свиной вырезки, 200 г свиного сала, соль по вкусу.

Свиную вырезку хорошо промыть, зачистить от пленок, нашпиговать вдоль волокон тонкими брусочками свиного сала и натереть солью. После этого мясо завернуть в фольгу, уложить на противень, поместить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение 1—1,5 часа.

Готовую вырезку освободить от фольги, нарезать на порционные кусочки, выложить на блюдо и подать с зеленым горошком, цветной капустой и отварным картофелем.

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

1 кг свиной корейки, 2—3 помидора, 150 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Свиную корейку вымыть, зачистить от пленок, порезать на порционные куски толщиной 1—1,5 см и хорошо их отбить. Отбивные натереть солью и молотым перцем и обжарить с обеих сторон в разогретом масле до появления румяной корочки. После этого на каждую отбивную положить ломтик сыра и кружок помидора толщиной 1 см и запечь в духовке. Подавать с отварным картофелем.

СВИНАЯ ЛОПАТКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛУКОМ

1 кг свиной лопатки, любой маринад, 2 луковицы, 3—4 зубчика чеснока, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка соли, черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную свиную лопатку залить маринадом и поставить в холодильник на сутки. После этого мясо обсушить кулинарной салфеткой, нашпиговать чесноком и натереть солью, молотым перцем и тмином. Репчатый лук почистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами, уложить на дно противня или сковороды, влить немного воды и положить сверху мясо. Поместить противень в разогретую до 180 °С духовку и запекать, периодически поливая стекающим соком, до готовности.

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНИНА

1,5—2 кг свинины (окорок, кусок лопаточной или спинной

Мясо натереть солью, перцем, положить на противень кожей вниз, подлить воду так, чтобы она покры-

части), 50 г репчатого лука, соль, черный молотый перец.

вала кожу, и запекать в духовом шкафу, пока кожа не станет мягкой. Затем мясо перевернуть, острым ножом разрезать кожу на маленькие квадратики (тогда готовую свинину можно будет легко разрезать на порционные куски). Потом на противень подлить кипящую воду, добавить нарезанный лук и запекать мясо на умеренном жару 1,5—2 часа, поливая жаркое жиром со сковороды.

Мясо старого животного сначала варят, а потом делают надрезы на коже, солят, перчат и запекают в духовом шкафу.

РУЛЕТ ИЗ КУРЯТИНЫ
С ФРУКТАМИ

1 курица, 100 г сливочного масла, 300 г фруктов, соль, сахар. ***ДЛЯ желе:*** *2 апельсина, 50 г клюквы, 10 г желатина, 200 мл воды, сахар.*

Курицу выпотрошить, помыть, отрезать шею и крылья, сделать разрез вдоль позвоночника и отделить мясо (вместе с кожей) от костей. Места разреза зашить.

Курятину положить на разделочную доску, обмазать размягченным маслом (25 г), посолить, поверх положить дольки очищенного от кожицы яблока, размоченный чернослив (без косточек) и посыпать небольшим количеством сахара.

В качестве начинки могут служить маринованные груши, яблоки, сливы.

Мясо скатать рулетом, зашить, крепко перевязать шпагатом. На противне растопить масло, положить туда рулет, поставить в духовой шкаф. Во время запекания рулет следует переворачивать, поливать выделяющимся соком, подливать небольшое количество воды. Через час вынуть мясо из духовки, дать немного остыть, придавить грузом и поместить на холод на 6 часов. Затем груз снять, шпагат развязать и нитки удалить.

Рулет порезать на ломти, выложить в овальные плоские тарелки косыми рядами.

Украсить желе, приготовленным из клюквы или купажированного (яблоки и черноплодная рябина) сока.

Приготовление желе: клюкву обдать кипятком, размять в сите и отжать сок. Выжимки положить в воду, прокипятить в течение 5 минут, отвар процедить, добавить размоченный желатин, клюквенный сок и все перемешать.

Апельсины разрезать пополам, выдавить сок, вынуть мякоть. Корки апельсинов 5 минут варить в воде.

Когда желе из клюквы погустеет, заполнить им апельсиновые корки и поместить на холод. Оставшееся желе выложить в тарелку и дать ему загустеть. Апельсиновые «стаканчики» с желе разрезать на дольки или кружочки.

Рулет из курятины можно начинить измельченными жареными или вареными грибами.

ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА

1 курица (примерно 1 кг), 100 г свинины, 1 яйцо, 30 г белого хлеба, 50 г пшеничной муки, 100 мл молока, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, 25 г ароматических кореньев, вода.
***Для украшения:** яблоки с начинкой из брусничного варенья, листья лука-порея.*

Курицу выпотрошить, вымыть, кожу разрезать вдоль позвоночника и острым ножом осторожно отделить ее от тушки.

Мясо курицы очистить от костей и вместе со свининой дважды пропустить через мясорубку. Смешать с размоченным в воде белым хлебом и вновь смолоть. К фаршу добавить яйцо, растопленное масло (или 100 г сливок), муку, соль, молотый перец, тертый мускатный орех и осторожно замесить массу в молоке. Кожу курицы зашить, оставив открытым отверстие на шее, через которое не очень туго наполнить кожу фаршем и после этого шейное отверстие также скрепить швом. Из неизрасходованного мяса можно сделать фрикадельки.

Противень выложить нарезанными ароматическими кореньями (морковью, петрушкой), сверху положить фаршированную курицу, подлить бульон и все поставить в духовой шкаф. Запекать в течение 1,5—2 часов, поддерживая в духовке умеренный жар и время от времени поливая курицу бульоном. Затем мясо остудить и удалить нитки.

Курицу разделить вдоль пополам и каждую половину нарезать ломтями. Выложить на блюдо.

Украсить печеными яблоками, начиненными брусничным вареньем, и листьями лука-порея.

КУРИЦА ПИКАНТНАЯ

1 курица весом 1,5 кг, 100 г сливочного масла, 1 стакан куриного бульона, 1 стакан белого сухого вина, ½ стакана лимонного сока, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, по ⅓ чайной ложки молотого черного и белого перца, 1 чайная ложка соли.

Курицу выпотрошить, промыть, разрубить вдоль по позвоночнику пополам и обсушить кулинарными салфетками. Натереть птицу изнутри смесью соли и черного перца, выложить в глубокий сотейник с растопленным сливочным маслом и подрумянить с обеих сторон. Затем половинки курицы вынуть, а в сотейник влить куриный бульон, вино и лимонный сок и хорошо перемешать. Снова положить птицу в сотейник, накрыть крышкой, поместить в разогретую духовку и тушить на медленном огне в течение 50—60 минут.

Готовую курицу разрезать на порционные куски и выложить на подогретое блюдо. В соус, в котором она тушилась, добавить немного соли и белый перец, перемешать, полить им птицу и подать к столу.

ПУДИНГ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

1 средняя курица, 2 яйца, 3 столовые ложки сливок, 1—1½ столовой ложки сливочного масла, по 1 корню петрушки и сельдерея, соль по вкусу.

Белки отделить от желтков и взбить в тугую пену. Выпотрошенную курицу тщательно промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, добавить очищенные и нарезанные коренья и варить при слабом кипении, периодически снимая пену.

Затем птицу вынуть, отделить мясо от костей и кожи и несколько раз пропустить через мясорубку.

Полученный фарш хорошо растереть деревянной ложкой, добавить соль, сырые желтки и сливки, перемешать, ввести взбитые белки и еще раз осторожно перемешать.

Выложить пудинг в смазанную сливочным маслом специальную форму, разровнять поверхность, сбрызнуть сливочным маслом, поставить в нагретую духовку и запечь. Подать на стол, не вынимая из формы.

ЦЫПЛЕНОК НА ВЕРТЕЛЕ

800г тушки цыпленка, 2 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Подготовленную выпотрошенную тушку цыпленка промыть, посолить, посыпать перцем, надеть на металлический вертел, продев его через всю тушку (от ножки к крылышку), и жарить в гриле в течение 20-30 минут.

Во время жаренья тушку цыпленка надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы цыпленок равномерно прожарился.

При подаче на стол цыпленка снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать листиками салата, свежими или малосольными огурцами.

ЦЫПЛЯТА ФАРШИРОВАННЫЕ ПО-АБХАЗСКИ

1 цыпленок (800г), 20г топленого масла,

Мелко нарезанный сыр сулугуни смешать с зернами граната. Целую

100г сыра сулугуни, 50г граната.

тушку цыпленка посолить снаружи и внутри, вложить в брюшную полость приготовленный фарш и зашить отверстие суровой ниткой. Подготовленную тушку нанизать на вертел и жарить до полной готовности, все время поворачивая цыпленка и смазывая его жиром.

ЦЫПЛЕНОК, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

1 цыпленок, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, перец, соль по вкусу.

Подготовленного сырого цыпленка разрезать на порционные куски, придав им плоскую форму, посыпать солью и перцем, смазать растопленным сливочным маслом, запанировать в сухарях. Жарить в гриле по 15–20 минут с каждой стороны при температуре 200 °С. При подаче гарнировать ломтиками лимона, украсить зеленью. Отдельно подать острый соус или маринованные фрукты.

ЦЫПЛЕНОК С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

1 цыпленок, Р/2 столовой ложки жидкого меда, 100г фисташек, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки топленого масла для жаренья, ½ чайной ложки карри.

Фисташки ошпарить кипятком, очистить от кожуры, подсушить на сухой сковороде, после чего растолочь.

Выпотрошенного цыпленка промыть, обсушить, разрезать вдоль напополам и сделать острым ножом глубокие надрезы в грудке и ножках. Сливочное масло растопить с медом и влить половину этой смеси в сде-

ланные надрезы. Остальную смесь развести чайной ложкой воды, хорошо перемешать и обильно смазать всего цыпленка изнутри. Выложить кусочки птицы в сковороду с разогретым топленым маслом, поставить в духовку и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета. Цыпленка выложить на подогретое блюдо, посыпать фисташками и карри и сразу же подать.

ЦЫПЛЕНОК, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

1 цыпленок весом 1 кг, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухарей, ½ стакана густой сметаны.

Выпотрошенного цыпленка вымыть, обсушить, разрубить на четыре части, сложить в сотейник с разогретым маслом и тушить в духовке в течение 15 минут. Затем посыпать мясо молотыми сухарями, залить сметаной, снова поставить в духовку и продолжать тушить до готовности.

Готового цыпленка выложить в глубокое подогретое блюдо, полить соусом, в котором он тушился, и сразу же подать.

ИНДЕЙКА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ ПО-ЮЖНОАМЕРИКАНСКИ

1,5 кг филе индейки, 100 г шпика, 5 столовых ложек сливочного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Филейную часть тушки покрыть тонкими ломтиками шпика, обвязать ниткой, посолить, поперчить и жарить в гриле, медленно поворачивая и периодически поливая растопленным маслом.

Гарнировать отварным мясом с потрохами индейки, а также салатом.

ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ С ПРОСТОКВАШЕЙ

1 небольшая индейка, 2 стакана простокваши, 100 г сливочного масла, 1 стакан куриного бульона, 3 луковицы, 1½ столовой ложки муки, 1 столовая ложка лимонного сока, соль по вкусу.

Репчатый лук почистить, мелко нашинковать, опустить в кипящую воду, прокипятить и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Подготовленную индейку промыть, обсушить, натереть солью изнутри и снаружи, положить в кастрюлю или сотейник с растопленным сливочным маслом (75 г), поставить в горячую духовку, зарумянить со всех сторон и вынуть. В это же масло добавить лук и обжарить его до золотистого оттенка. Затем всыпать муку, подрумянить ее, влить простоквашу и процеженный бульон и хорошо перемешать. Индейку снова положить в посуду с соусом и тушить до мягкости, после чего вынуть, разрезать на порционные куски и выложить на подогретое блюдо.

Соус процедить, заправить оставшимся сливочным маслом и лимонным соком и полить этой смесью птицу. На гарнир подать рис и зелень.

ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1 небольшая индейка, 3 столовые ложки

Подготовленную тушку индейки разрубить на порционные куски

растопленного куриного жира, 200 г свежих шампиньонов, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Для томатного соуса:
1 стакан куриного бульона, 3 столовые ложки томатного пюре, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 маленькая луковица, 1/2 моркови, 1 столовая ложка острого кетчупа, соль по вкусу.

с косточками, посолить, выложить в сковороду с разогретым куриным жиром и обжарить.

Из потрохов и отходов сварить бульон и процедить его.

Свежие шампиньоны почистить, тщательно вымыть, нарезать мелкими ломтиками и тушить в сковороде с оставшимся куриным жиром в течение 20 минут.

В глубокую сковороду положить кусочки индейки, добавить грибы, залить процеженным томатным соусом, закрыть крышкой, поместить в духовку и тушить 15–20 минут.

Перед подачей на стол посыпать готовое блюдо измельченной зеленью.

Приготовить томатный соус: муку спассеровать со сливочным маслом, немного охладить и постепенно развести процеженным бульоном из потрохов, тщательно растирая, чтобы не было комочков, а затем проварить на слабом огне в течение 10–15 минут и процедить.

Репчатый лук и морковь почистить, ополоснуть, мелко нарезать и немного обжарить в оставшемся масле. Потом добавить томатное пюре и обжаривать на очень слабом огне еще около 5 минут. После этого влить мучную заправку и варить соус в течение 10 минут.

За 5 минут до окончания приготовления положить соль и кетчуп.

Готовый соус процедить.

ФАРШИРОВАННАЯ УТКА С ЧЕРНОСЛИВОМ И МОРКОВЬЮ

1 утка, 50 г белого хлеба, 1 яйцо, 100 мл молока, 75 г сливочного масла, 25 г сметаны, 200 г моркови, 200 г чернослива, соль, молотый перец, 100 мл сладкого вина, вода.

Для украшения:
200 г чернослива, 100 г вареной моркови, зелень.

Утку, предназначенную для фарширования, разделать так же, как и курицу.

Сделать фарш из хлеба, молока, яйца, сметаны, сваренной до полуготовности и нарезанной кубиками моркови, размоченных и очищенных от косточек слив. Полученной массой начинить кожу утки.

На противне растопить 50 г масла, положить туда нафаршированную птицу и подержать ее в духовом шкафу до появления подрумяненной корочки. Затем подлить немного горячей воды и запекать до готовности, часто поливая утку выделяющимся соком.

В конце запекания утку несколько раз полить соком, смешанным с солью и вином, и минут через десять вынуть противень из духовки.

Утку остудить, освободить от ниток, нарезать ломтями и выложить в мелкую тарелку. Украсить бланшированным черносливом, фигурными дольками из вареной моркови и зеленью.

Утку можно залить желе, приготовленным из сладкого вина.

ДОМАШНЯЯ УТКА ПО-АЗИАТСКИ

1 утка весом 1,5 кг, 5 столовых ложек

Приготовить начинку: рис промыть, опустить в кипящую воду и

топленого масла, ½ стакана риса, 2 столовые ложки очищенного миндаля, 3 столовые ложки измельченной кураги, 2 столовые ложки изюма, ½ чайной ложки корицы, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

варить 10—15 минут, после чего посолить и перемешать. Изюм и курагу промыть, обсушить и вместе с миндалем обжарить в разогретом масле в течение 5 минут. Затем соединить фрукты с рисом, добавить топленое масло, корицу и перемешать.

Выпотрошенную утку промыть, обсушить, наполнить начинкой, аккуратно зашить, натереть сверху солью, смазать маслом и выложить в глубокую сковороду. Долить туда немного горячей воды, поставить в горячую духовку и жарить до готовности, каждые 10 минут поливая образовавшимся соком. Готовую утку разрезать на порционные куски, выложить на блюдо, вокруг расположить начинку, посыпать зеленью и подать.

КРОЛИК, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ

1,5—2 кг кролика, 1 стакан красного сухого вина, ½ стакана 6%-ного уксуса, 200 г сметаны, 200 г шпика, репчатый лук, чеснок, зелень укропа, соль, перец по вкусу.

Тушку жирного кролика вымыть, обсушить, нашпиговать шпиком, чесноком и зеленью укропа, уложить в неокисляющуюся посуду, засыпать рубленым луком, петрушкой, чесноком, перцем, солью, залить маринадом, приготовленным из смеси виноградного вина и уксуса, поставить в холодное место на сутки.

Замаринованного кролика нанизать на длинный шампур, полить растопленным жиром и обжарить,

поливая соком и жиром, выделившимися из тушки.

За 20 минут до конца жарки смазать кролика сметаной и продолжить жарку до готовности. Кролика разрубить на куски, сложить в кастрюлю, залить соком и жиром, выделившимися при обжарке.

Маринад, в котором мариновался кролик, проварить и вылить в кастрюлю с кроликом, осторожно перемешать, прокипятить и подать с гарниром — жареным картофелем, зеленым горошком, свежими огурцами.

МАРИНОВАНИЕ ДИЧИ

I вариант

1—1,5 кг мяса, 750 мл воды, 2—3 столовые ложки 8%-ного уксуса, 6—8 горошин черного перца, 4—6 горошин душистого перца, 1 столовая ложка тимьяна, 1—2 лаврового листа, 60—80 г шпика для шпигования мяса.

Воду подкислить уксусом, добавить пряности, вскипятить и охладить.

Очищенное от пленок и вымытое мясо дичи нашпиговать шпиком, посолить и положить в фарфоровую или керамическую посуду на слой нарезанных лука и кореньев (половина общего количества). Остатком кореньев и лука засыпать мясо, залить охлажденным маринадом и оставить под гнетом на 3—4 дня в холодном месте. Мясо ежедневно переворачивать для равномерного пропитывания маринадом.

II вариант

1—1,5 кг мяса, 2 стакана воды, 1 корень сельдерея, 1 корень

Сварить и остудить маринад. Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать брусочками

петрушки, 1 морковь, 3 лавровых листа, 1 головка репчатого лука, 6–8 горошин черного перца, 4–6 горошин душистого перца, 2 кусочка кожуры лимона, 200 мл сухого вина (красного или белого), 60–80 г шпика для шпигования мяса.

шпика, посолить, положить в керамическую или фарфоровую посуду на слой нарезанных кореньев и лука (половина общего количества). Вторую половину кореньев и лука уложить на мясо, залить остуженным маринадом и оставить под гнетом на 2–3 дня для маринования, переворачивая мясо каждый день.

III вариант

1–1,5 кг мяса, 0,5л сухого вина (белого или красного), 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 5 ягод можжевельника, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея.

Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать брусочками шпика, выложить в керамическую или фарфоровую посуду на слой нарезанных кореньев и лука (половина общего количества). Добавить лавровый лист, перец, ягоды можжевельника, прикрыть остатком кореньев и лука, залить вином и поставить под гнет на холод на 3–5 дней.

Куски мяса ежедневно переворачивать.

СОЗРЕВАНИЕ МЯСА В СУХИХ ЯГОДАХ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА

1–1,5 кг мяса, 2–3 горсти толченых ягод можжевельника.

Мясо не очищать от пленок (с тушки зайца снять только верхнюю затвердевшую пленку) и не мыть, обтереть насухо полотенцем, обильно посыпать со всех сторон толчеными ягодами можжевельника, сложить в керамическую посуду, прижать грузом и поставить в холодное место на 2–4 дня. Посуду

вместе с мясом можно завернуть в чистое полотенце. Перед началом кулинарной обработки стряхнуть можжевельник, остаток снимается при срезании пленок. Затем мякоть очистить, вымыть, нашпиговать, посолить и готовить соответственно рецепту.

СОЗРЕВАНИЕ МЯСА В СУХОЙ СМЕСИ ПРЯНОСТЕЙ

1–1,5 кг мяса, 1 чайная ложка с верхом мелко нарезанной зелени петрушки, по 1 столовой ложке тимьяна, эстрагона и базилика, 2 лавровых листа, 1 веточка розмарина, 10 толченых ягод можжевельника, Уз кожицы лимона, 1 чайная ложка черного молотого перца, любисток, сельдерей, соль по вкусу.

Очищенное от пленок, вымытое и нашпигованное шпиком мясо натереть смесью соли и черного молотого перца. Подготовить смесь из мелко нарезанных пряностей, половину всыпать в миску, на нее положить мясо, присыпать второй половиной смеси. Сверху добавить листья сельдерея, любистка и поставить под гнет в холодное место или холодильник. Миску можно обернуть полотенцем.

Через 2–3 дня мясо вместе со всей смесью выкладывают на сковороду и обжаривают в сливочном масле в духовке.

Далее его готовят по соответствующему рецепту.

СОЗРЕВАНИЕ МЯСА В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

1–1,5 кг мяса, 100 г масла, 60–80 г шпика, соль по вкусу.

Очищенное от пленок и вымытое мясо нашпиговать шпиком, посолить, смазать разогретым маслом и оставить на 2 дня в холодном ме-

сте. При приготовлении положить на сковороду овощи и мясо и без дальнейшей подготовки поставить на огонь. Масло, постоянно разогреваясь, впитывается в мясо, что придает ему особый вкус. Такая подготовка особенно хороша для дичи, подаваемой в холодном виде.

Иногда в масло добавляют нарезанную петрушку (1 чайная ложка), эстрагон, базилик и сок 1 лимона. Смазав этой смесью мясо, его ставят на 1—2 дня в холодильник, а затем запекают с луком на сковороде.

ШАШЛЫК ИЗ ОКОРОКА ЛАНИ

1—1,5 кг окорока лани, 100 г сливочного масла, 100 г шпика, 150 г сливок, 5 шт. гвоздики, 1 веточка петрушки, 1 лавровый лист, ¼ чайной ложки рубленой зелени эстрагона, по 5 листиков шалфея и базилика, черный молотый перец, соль по вкусу.

Выдержанный в маринаде окорок очистить от пленок, хорошо вымыть, нашпиговать крупными брусочками ветчины или шпика. Посолить, посыпать пряностями и специями, нарезать на небольшие кусочки и нанизать на шампуры.

Жарить в гриле, поливая сливками и маринадом.

Подавать со сдобными кнедликами или клецками, отварным рисом и салатом из свежих овощей.

ШАШЛЫК ИЗ РЕБРЫШЕК ЛАНИ

7—1,5 кг мяса с ребрами, 80 г шпика и сливочного масла, 8 горошин черного перца, 4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, базилик, белое сухое вино, соль по вкусу.

Грудинку хорошо вымыть и разрубить на 2—3 крупных куска так, чтобы они поместились на сковороде. Посолить, добавить пряности и обжарить в масле до золотисто-коричневого цвета. При необходимости при жаренье можно добавить немного воды. Почти готовую грудинку нанизать на вертел и жарить в духовке, поливая соком и белым сухим вином.

ШАШЛЫК ИЗ МЯСА МУФЛОНА С ЧЕСНОКОМ

7—1,5 кг мяса окорока, лопатки или хребтовой части, 8 зубчиков чеснока, 2 веточки тимьяна, 100—150 г шпика, 10 головок репчатого лука, 1 стакан красного сухого вина, 6 горошин черного и душистого перца.

Мясо положить на 2—3 дня в толченые ягоды можжевельника под гнет, переворачивая каждый день. С вылежавшегося мяса стряхнуть можжевельник, срезать пленки и жир. Тщательно вымыть, нашпиговать брусочками шпика и посолить. Натереть толченым чесноком, тимьяном, порезать на кусочки 40—50 г, нанизать на шампуры, чередуя с кольцами лука, и обжарить в духовке, поливая красным сухим вином.

ШАШЛЫК ИЗ КАБАНА В ПИВЕ

1—1,2 кг мяса (лопаточная часть), 120 г копченого сала, 2 столовые ложки уксуса, 0,5 л пива, 5 шт. гвоздики, 6 горошин черного перца, 6 больших хлебных корок, 3 яблока, перец молотый, соль, говяжий бульон или горячая

Мясо очистить от пленок и жира, тщательно вымыть, нашинковать кусочками копченое сало. Насадить на шпажки.

В глубокую сковороду или жаровню положить ломтики сала, на них — поперченные и посоленные шашлыки, добавить черный перец, гвоздику, уксус, очищенные нарезанные яблоки, хлебные корки и пиво. Тушить до готовности.

вода с растворенным в ней бульонным кубиком по вкусу.

Подать с рисом, жареным или печеным картофелем, хлебом, печеными яблоками.

ШАШЛЫК ИЗ ЛОСЯТИНЫ ПО-МАРИЙСКИ

200 г лосятины, 30 г шпика, 50 г маринада, 3 головки репчатого лука, 3 помидора, 4 огурца, соль, перец по вкусу.

Лосятину нарезать кубиками весом 25—30 г и мариновать 1—2 дня. Затем маринад слить, а мясо вместе с репчатым луком и шпиком пропустить дважды через мясорубку. Добавить соль, перец и хорошо перемешать. Куски фарша нанизать на шпажку и жарить в гриле.

Готовый шашлык гарнировать зеленым и репчатым луком, нарезанными кольцами огурцами и помидорами.

ШАШЛЫК ИЗ МЯСА ЛАНИ, ЛОСЯ, ОЛЕНЯ, ДИКОЙ КОЗЫ

200 г мяса, 5 мл масла оливкового или 5 г жира свиного, 50 г репчатого и зеленого лука.
Для маринада:
1 г сахара, 2 зубчика чеснока, 10 мл винного уксуса, 2 головки репчатого лука, черный перец горошком, лавровый лист, соль по вкусу.

Мясо нарезать кусочками по 30—40 г и мариновать в холодном месте 10—12 часов. Для маринада уксус развести холодной кипяченой водой в соотношении 1:1, добавить пропущенный через мясорубку репчатый лук, растертый с солью чеснок, сахар, измельченный черный перец, лавровый лист.

Мясо нанизать на шпажку и жарить в гриле, смазывая его оливковым маслом или свиным топленым салом.

Подать шашлык с рубленым луком, помидорами, огурцами или с маринованными вишнями, сливами, виноградом.

ШАШЛЫК «ПОЛЯРНЫЙ»

200 г оленины, 1/2 стакана коньяка, 20 г жира, 3 головки репчатого лука, перец стручковый горький, зелень петрушки, соль по вкусу.

Мякоть оленины нарезать кусочками по 30—40 г, выдержать в маринаде 10—12 часов.

Для маринада использовать репчатый лук, горький стручковый перец, зелень петрушки, соль и коньяк.

Замаринованное мясо нанизать на шпажку и обжарить на сковороде в духовке в хорошо разогретом жире. Подать с соусом.

ШАШЛЫК ИЗ КРОЛИКА

400 г кролика (мякоть), 100 г шпика, 4 головки репчатого лука, 2 столовые ложки маргарина, черный молотый перец по вкусу.

Мясо кролика нарезать на кусочки по 40—50 г, посыпать солью, перцем и наколоть на шпажку вперемежку с кусочками шпика. Подготовленный шашлык обжарить на сковороде с хорошо разогретым жиром и довести до готовности в духовке.

При подаче на припущенный рис положить шашлыки, сверху уложить кольца жареного лука.

ШАШЛЫК ИЗ СОСИСОК

3 сосиски, 80 г репчатого лука, 80 г помидоров, 20 г чернослива, 50 г грудинки, 25 г сыра, зелень петруш-

Сосиски нарезать на куски длиной 3—4 см. Чернослив замочить в теплой воде на 6—8 часов, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком грудинки. Лук, по-

ки, черный молотый перец, соль по вкусу.

мидоры нарезать четвертинками. Надеть на шампур вперемежку сосиски, листья петрушки, лук, помидор, сливу в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску. Поджарить на сковороде в большом количестве жира или испечь на листе в духовом шкафу, периодически поливая растопленным сливочным маслом. Подавать шашлык горячим.

ШАШЛЫК ИЗ МЯСА КОЗЫ

800 г мяса козы, 250 г репчатого маринованного лука.
Для маринования мяса: *50 г репчатого лука, 75 мл 3%-ного уксуса, 85 мл томатного сока.*
Для маринования репчатого лука: *10 г сахара, 250 г репчатого лука, 50 мл 3%-ного уксуса, соль, специи по вкусу.*

Мясо разрезать на кусочки весом приблизительно по 15 г. Приготовить маринованный репчатый лук. Для этого репчатый лук мелко порубить и соединить с солью, сахаром, уксусом и специями. Затем взять мясо и мариновать в уксусе с томатным соком и подготовленным луком в течение 5—7 часов. Надеть на шпажки и жарить в духовке до готовности.

Подать готовый шашлык с промаринованным не менее 2—3 часов репчатым луком. Такой же шашлык по этому рецепту можно приготовить из баранины.

ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ ПО-УЗБЕКСКИ

Курица, 100мл воды, 100 г топленого масла, 5 головок репчатого лука, 100 г зелени укропа и кинзы, соль по вкусу.

Тушку курицы, гуся или индейки разрезать на куски, посолить.

В казанке прокалить топленое масло, уложить слоями куски птицы и нарезанный кольцами репчатый лук, перемешанный с рубленой зеленью кинзы и укропа, добавить немного воды, закрыть крышкой и томить на слабом огне в течение часа.

ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ ПО-АРМЯНСКИ

600-700 г птицы, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, черный молотый перец, соль по вкусу.

Птицу (курица, утка, индейка, гусь) нарубить кусками по 40—50 г, посолить, поперчить, нанизать на шпажки и жарить в духовке, периодически обрызгивая жиром.

Подать с припущенным рисом.

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ ПТИЦЫ

400 г гусиной печени, 100 г шампиньонов, 20 г сливочного масла, 120 г свиной копченой грудинки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Обработанную печень гуся или индейки разрезать на куски по 30—40 г, бланшировать (ошпарить кипятком), затем надеть на шпажки вперемежку с ломтиками свиной копченой грудинки и предварительно обжаренными шляпками шампиньонов. Посыпать солью, перцем и жарить в духовке, периодически смазывая жиром.

Подать с соусом и гарниром.

ШАШЛЫК-БАСТУРМА ИЗ БАРАНИНЫ ИЛИ СВИНИНЫ

500 г баранины, 2 головки репчатого лука, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров,

Баранину вымыть, нарезать небольшими кусками, сложить в посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезан-

сок ½ лимона, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, соль, перец по вкусу.

ный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2—3 часа поставить на холод. Перед жареньем замаринованные куски баранины надеть на металлические шампуры вперемежку с луком, нарезанным ломтиками. Жарить в гриле в течение 20—25 минут при температуре 200 °С. Готовый шашлык снять с шампуров, положить на блюдо, полить маслом, гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона.

К шашлыку можно подать отварной рис и отдельно высушенный молотый барбарис или гранатовый сок.

Таким же способом можно приготовить шашлык из свинины.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

700 г баранины, 200 г репчатого лука, 2 столовые ложки муки, 2—3 зубчика чеснока, 100 г помидоров, ½ чайной ложки красного молотого перца, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки, уксус, душистый и черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать продолговатыми небольшими кусочками (около 20 г каждый), слегка отбить, придав каждому кусочку форму кубика.

Лук нарезать кружками или изрубить, мелко изрубить чеснок.

Куски мяса посолить, посыпать чесноком, молотым черным и душистым перцем, сбрызнуть уксусом. Приготовленное таким образом мясо посыпать луком, сложить в миску, накрыть крышкой и оставить на 2—3 часа. Затем кусочки мяса, очищенные от лука, нанизать

на шампуры, посыпать мукой и жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 210 °С. Подать на подогретом блюде, посыпав зеленью петрушки. Украсить ломтиками помидоров и мелко нарезанным луком, уложенным пирамидкой и посыпанным красным перцем. Отдельно подать картофель фри или же рис и зеленый салат.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ ПО-ТУРЕЦКИ

600 г баранины, 150 г шпика, 200 г репчатого лука, 100 г помидоров, 2—3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки крупно нарезанной зелени петрушки, 300 г риса, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки сливочного масла, уксус, душистый перец, черный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать на круглые ломтики диаметром около 4 см. Чеснок мелко изрубить, лук нарезать тонкими кружками. Мясо посолить, посыпать измельченным чесноком, молотым душистым и черным перцем, затем сбрызнуть уксусом.

Приготовленное мясо уложить в миску слоями, переложив луком, накрыть крышкой и оставить на 2—3 часа.

Приготовить рис. Для этого в кипящую воду (объем которой в два раза больше объема промытого риса) опустить рис, поджаренный на масле лук, томатную пасту; все посолить и перемешать. Варить на слабом огне, когда рис впитает всю жидкость, перемешать и запечь в гриле.

Кусок шпика шириной около 4 см нарезать на тонкие ломтики. Помидоры нарезать кружочками. Ломтики баранины нанизать на

шампуры вперемежку с ломтиками шпика, на каждый шампур надеть также 2—3 кружка помидора и лука. Жарить в гриле в течение 20—25 минут при температуре 210 °С.

На подогретое блюдо выложить слоем рис, на него положить шашлык, не снимая мясо с шампуров, посыпать крупно нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подать картофель фри и зеленый салат.

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ С ФРУКТАМИ

600 г филе индейки, 2 банана, 100 г ананаса (свежего или консервированного), 2 столовые ложки измельченных грецких орехов, 3 столовые ложки растительного масла, ½ стакана апельсинового сока, ¼ чайной ложки корицы, ¼ чайной ложки карри, соль по вкусу.

Индейку нарезать на кусочки весом примерно 30 г, посыпать орехами, специями, залить апельсиновым соком и растительным маслом, посолить, поперчить. Все тщательно перемешать и оставить на 3—4 часа. Кусочки мяса нанизать на шампуры, чередуя с кусочками ананаса и ломтиками банана. Запекать в гриле по 3—4 минуты с каждой стороны при температуре 200 °С.

ШАШЛЫК ИЗ ПОЧЕК

350 г бараньих почек, 400 г помидоров, 1 столовая ложка винного уксуса, 50 г зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Промытые почки нарезать кусочками весом 20—30 г, посыпать солью, перцем, нанизать на шампуры. Жарить в гриле в течение 20—25 минут при температуре 190 °С. Готовый шашлык снять с шампуров, уложить на блюдо, полить уксусом, посыпать рубленым зеленым луком. Отдельно подать нарезанные помидоры.

ШАШЛЫК ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА ПО-УЗБЕКСКИ

1 кг баранины, 4 головки репчатого лука, 5 столовых ложек муки, 2 яйца, соль и перец по вкусу.

Баранину и лук два раза пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, соль, перец и тщательно все перемешать. Сформовать колбаски по 10—20 г, нанизать их на плоские шампуры, посыпать мукой и запекать в гриле в течение 20—25 минут при температуре 200 °С. Отдельно подать салат из кислого граната с луком.

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ

600 г печени, 100 г сала, 100 г репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Печень нарезать наломтики длиной около 4 см и толщиной 0,5 см. Лук нарезать тонкими кружками, сало нарезать тонкими ломтиками. Кусочки печени нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками сала и кружками лука, посыпать перцем и посолить.

Запекать в гриле в течение 15—20 минут при температуре 190 °С. Подать, не снимая с шампуров, с рассыпчатым рисом, уложенным горкой на круглом блюде. К рису добавить подрумяненный лук и 50 г кетчупа или томатного соуса.

Шашлык можно подать также с картофельным пюре и зеленым салатом.

ШАШЛЫК ПО-АРМЯНСКИ

1 кг баранины (корейка), 2 луковицы,

Баранью корейку разрубить на куски по 25—30 г, посолить, посы-

1 лимон, соль, перец по вкусу.

пать перцем, добавить сок лимона и лимонную цедру, мелко нашинкованный репчатый лук. Все перемешать и оставить в прохладном месте.

Через 7—8 часов куски баранины нанизать на шампуры по 5—6 кусков на каждый и жарить в гриле в течение 20—25 минут при температуре 210 °С.

Подать на стол, не снимая с шампуров. В качестве приправы отдельно подать кетчуп, ткемали или гранатовый соус.

Гарниром к шашлыку служат свежие помидоры, ломтики лимона, нарезанный кружочками репчатый лук, зеленый лук, кинза, тархун, а также обжаренные в гриле баклажаны, предварительно нашпигованные кусочками бараньего сала.

ШАШЛЫК ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

1400 г баранины, 250 г репчатого лука, 150 г зеленого лука, 1 чайная ложка с умах, 4 столовые ложки мелконарезанной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Реберную часть корейки нарезать (с расчетом 5—6 кусочков на порцию) вместе с реберными косточками. Надеть кусочки на шампуры так, чтобы наружная часть корейки всюду была обращена в одну сторону. Жарить в гриле в течение 20—25 минут при температуре 200 °С. Подать со слегка обжаренными помидорами.

На гарнир подать лук, зелень петрушки. Отдельно подать сумах, перец, соль.

ШАШЛЫК ПО-БОЛГАРСКИ

500 г баранины или свинины, репчатый лук, 5 натертых зубчиков чеснока, 10 шт. натертого миндаля, 2 столовые ложки мягких хлебных крошек, ½ стакана растительного масла, 1 желток, ½ лимона, перец, соль по вкусу.

Небольшие кусочки мяса насадить на шампуры вперемежку с колечками лука, сильно посолить, поперчить и жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 200 °С.

К шашлыку подать чесночный соус. Для его приготовления чеснок, миндаль и хлебные крошки растолочь, добавить желток и, помешивая, постепенно влить масло. Приправить солью и соком лимона.

Поставить на холод.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ

500 г нежной баранины, нарезанный кольцами лук, 2 зубчика чеснока, 200 г помидоров, 200 г шпика, 2 столовые ложки нарезанной зелени петрушки, 2 столовые ложки нарезанного зеленого лука, ½ стакана растительного масла, перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски длиной 2 см и толщиной 1 см, слегка отбить и ненадолго положить в маринад, приготовленный из растительного масла, лука, соли, перца и измельченного чеснока. Затем мясо насадить на шампуры, чередуя кусочки мяса, кольца лука, ломтики помидоров и шпика. Жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 210 °С.

Готовый шашлык посыпать зеленью петрушки. В качестве гарнира подать рис или зеленый лук.

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ

1 кг баранины, 4 почки, 1 луковица, 200 г зеленого лука, 2 столовые ложки уксуса,

Почечную часть баранины вымыть, сделать надрезы, чтобы во время жаренья куски баранины не стягивало, и нарезать по 250 г. Поч-

1 лимон, 3 столовые ложки мелко нарезанной петрушки, соль и перец по вкусу.

ки также вымыть и разрезать пополам. Подготовленную баранину и почки сложить в посуду, посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки, сбрызнуть уксусом или соком лимона, оставить в таком виде на 2—3 часа для маринования. Перед жареньем каждый кусочек баранины надеть на металлический шампур, добавив с обеих сторон каждого куска по половинке почки.

Жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 210 °С.

Готовый шашлык снять с шампура и подать целым куском вместе с почками, положив на тарелку кусочек лимона. Сверху шашлык посыпать зеленым луком и зеленью петрушки. Отдельно подать томатный соус.

ШАШЛЫК ПО-СЕВАНСКИ

800 г постной баранины, 100 г шпика, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 0,5л кефира, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, добавить мелко нарезанные лук и чеснок, залить кефиром и оставить на 10 часов.

Вынутое из кефира мясо обсушить, насадить на шампуры, перемежая тонкими ломтиками шпика. Жарить в гриле в течение 20—25 минут при температуре 210 °С.

ШАШЛЫК ПО-КУРГАНСКИ

600 г баранины или свинины, 250 г чесночного соуса, 250 г поджаренного картофеля, 1 лимон, 2 столовые ложки уксуса, 100 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать кубиками, добавить уксус, репчатый лук, соль, перец, мариновать 6—8 часов, надеть на шампуры вперемежку с поджаренными до полуготовности кружочками картофеля.

Жарить в гриле в течение 25—30 минут при температуре 200 °С.

Подать с зеленым луком, уложенным «снопиком», и лимоном. Отдельно подать чесночный соус.

ШАШЛЫК ПО-ОХОТНИЧЬИ

750 г баранины, 250 г грибов, 500 г зеленого перца, 100 г топленого масла, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка сахара, перец по вкусу.

Мясо посыпать сахаром, солью, перцем. Грибы перебрать и промыть, крупные разрезать на 2—4 части. Нанизать на шампуры, чередуя сладкий перец, мясо и грибы.

Приготовленный шашлык смазать маслом.

Жарить в гриле 20—25 минут при температуре 200 °С, следя за тем, чтобы грибы и перец не подгорели. Отдельно подать отварной рис и салат из свежих овощей.

ШАШЛЫК ПО-СОКОЛЬСКИ

1,2 кг говяжьей вырезки, 300 г шпика, 400 г говяжьего отварного языка, 50мл сухого вина, 3 лимона, 3 столовые ложки мелко нарезанной зелени, 4 луковицы.

Мясо нарезать прямоугольными кусками длиной 12 см и толщиной 0,5 см, замариновать в течение 6 часов в вине с добавлением лимонного сока, зелени, репчатого лука, соли и перца.

На куски говядины положить тонкие полоски свиного шпика и отварного языка, свернуть рулетиками, нанизать на шампуры. Жарить в гриле в течение 30—35 минут

при температуре 200 °С. Подать с ломтиками лимона, зеленью, маринованным репчатым луком.

Отдельно подать соус из протертых помидоров, чеснока и хрена.

ШАШЛЫК ПО-ТАДЖИКСКИ

450 г баранины, 30 г курдючного сала, 100 г помидоров, 2 столовые ложки мелконарезанного зеленого лука, 50 мл сухого красного вина, ½ лимона, 2 столовые ложки нарезанной зелени, перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски по 40—50 г, смешать с мелко нарезанным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками. Все посолить, поперчить, полить сухим вином и поставить в прохладное место на 2—3 часа. Затем мясо нанизать на шампуры вперемежку с ломтиками курдючного сала и жарить в гриле при температуре 210 °С в течение 25—30 минут.

При подаче мясо посыпать нарезанной зеленью, полить лимонным соком. Отдельно подать салат из свежих помидоров или салат из любых других свежих овощей.

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ

1 кг баранины или говядины, 100 г репчатого лука, 2 столовые ложки уксуса, соль, черный и красный перец по вкусу.

Говяжью или баранью вырезку разрезать на две части, отбить каждую с обеих сторон, нарезать полосками длиной 15 см и шириной 3 см, посолить, поперчить и уложить в глиняную посуду рядами, пересыпав тонко нашинкованным репчатым луком. Все полить уксусом, положить сверху пресс и оставить на 2 часа. Затем полоски мяса нанизать на шампуры и запекать в гриле в течение 25—30 минут при температуре 210 °С. Отдельно подать салат из кислого граната с репчатым луком.

ШАШЛЫК «РАЗБОЙНИЧИЙ»

650 г говяжьей вырезки, 120 г копченого шпика, 9 ломтиков ржаного хлеба, перец, соль по вкусу.

Мясо разрезать на 6 кусков (по два куска на порцию), слегка отбить, посолить, поперчить. Копченый шпик разрезать на 6 ломтиков и вместе с мясом и ломтиками ржаного хлеба нанизать на шампуры в следующем порядке: ломтик хлеба, мясо, шпик и т. д. На концах шампура должен быть хлеб. Жарить в гриле в течение 40—45 минут при температуре 200 °С. Отдельно подать зеленый сладкий перец.

ШАШЛЫК «СТЕПНОЙ»

600 г баранины, 300 г репчатого лука, 2 зубчика чеснока, по 1 чайной ложке мелконарезанной зелени петрушки, кинзы, укропа, соли и перец по вкусу.

Баранину нарезать кусочками длиной 10—15 см, положить на них фарш, завернуть, нанизать на шампуры и запекать в гриле в течение 25—30 минут при температуре 210 °С.

Для приготовления фарша тщательно перемешать мелко нарезанный чеснок, лук, зелень и специи.

При подаче на стол шашлык посыпать зеленью.

СЕДЛО КОСУЛИ НА ШАМПУРАХ

1—1,5 кг мяса хребтовой части, 3—5 столовых ложек растительно-

Хребтовую часть молодой косули зачистить от костей и целиком отделить обе боковые мышцы (вырезка). Вымыть, нарезать неболь-

ного масла, соль, перец по вкусу.
Для масла с приправами: *70 г сливочного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, 2 измельченные головки репчатого лука.*

шими ломтиками толщиной 2 см. Отбить, посолить, обильно смазать растительным маслом и поставить на полчаса в холодильник. Затем нанизать на небольшие шампуры и обжарить в духовке, смазывая растительным маслом.

Готовое мясо подавать с брусочками сливочного масла с приправами, а также с салатом из помидоров. На стол поставить соль, перец и черный хлеб.

ФАЗАН НА ШАМПУРАХ

1,5–1,7 кг фазана, 100 г шпика, 2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 крупных стручка зеленого сладкого перца, ½ стакана коньяка или кубинского рома, 1 апельсин, соль, перец по вкусу.

Ощипанную и выпотрошенную тушку фазана тщательно вымыть. Отделить мясо с грудной части и ножек, нарезать крупными кубиками. Такими же кубиками нарезать шпик. Снятое с костей мясо посолить, поперчить, нанизать на шампуры вперемежку со шпиком, репчатым луком, сладким перцем и обжарить на растительном масле в духовке.

Готовое мясо на шампурах фламбировать: полить коньяком и поджечь. Сразу подать на стол, украсив дольками или кусочками апельсина. К фазану подают сдобные рогалики.

МУФЛОН НА ШАМПУРАХ

1,5 кг окорока, 60 г сливочного масла, 50 г жира со шкварками, 4 помидора.

Мясо очистить от пленок, тщательно вымыть, нарезать крупными кусками, сложить в миску и хорошо перемешать с маринадом. Прикрыв крышкой, поставить на сутки в холодильник. Затем вынуть и насадить на шампуры, чередуя с ломтиками помидоров (на каждый шампур — 4—5 кусков мяса).

Для маринада: *3 столовые ложки растительного масла, ½ чайной ложки молотого черного перца, по 1 чайной ложке зелени петрушки и листьев мяты перечной.*

В сковороде с тефлоновым покрытием растопить жир со шкварками, добавить растительное масло из маринада, разогреть, положить подготовленные шампуры и обжаривать мясо со всех сторон, пока оно не станет мягким, с золотисто-коричневой корочкой.

На каждый шампур перед подачей положить по кусочку сливочного масла. Подавать с рисом, тушеным с луком и гвоздикой, и салатом из помидоров.

ЗАЯЦ НА ШАМПУРАХ

800 г хребтовой части от 2 тушек, 2 столовые ложки растительного масла, 1 небольшой корень сельдерея, 120 г шпика, 70 г ветчины, соль, перец по вкусу.
Для пряного масла: *сок ½ лимона, 130 г сливочного масла, 2 столовые ложки зелени петрушки, 1 головка мелко нарезанного репчатого лука.*

Вылежавшиеся, зачищенные и вымытые хребтовые части отделить от костей, мясо нарезать поперек волокон на кусочки толщиной 2 см. Слегка отбить, посолить, поперчить и нанизать на шампуры, чередуя с ломтиками шпика и сельдерея. Обжарить на растительном масле до готовности вместе с ветчиной и шпиком.

На каждый шампур положить кусочек пряного масла и гарнировать ломтиками ветчины и шпика.

Подавать с салатом из сырого сельдерея с майонезом, хлебом или сдобными булочками.

ЗАЯЦ ПО-ОХОТНИЧЬИ

1,2–1,5 кг зайца, 2 головки репчатого лука, 200 г маринада, зелень, чеснок, перец, соль по вкусу.
Для маринада: 100 мл уксуса, 1 стакан воды, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки, зелень, сахар, лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.

Зайца очистить от пленки и целиком замариновать в охлажденном маринаде. Через два часа вынуть, обсушить, насадить на шпажку и, вращая в гриле, обжарить до готовности.

Разрубить на куски, уложить на блюдо, посыпать тертым чесноком, солью, красным перцем и мелко нарубленным укропом. Гарнировать свежими огурцами, помидорами.

Приготовить маринад: в кипящую воду положить соль, сахар, перец, лавровый лист, нашинкованные морковь и корень петрушки. Когда морковь сварится, влить уксус и сразу же добавить масло, остудить и добавить зелень, мелко нарезанный лук.

КУРОПАТКИ ПО-САВОЙСКИ

2 крупные куропатки, 4 столовые ложки растопленного сливочного масла, 8 тонких ломтиков сала, цедра 1 лимона, 2 зубчика чеснока, 1—2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Обработанные тушки куропаток промыть, обсушить, разрубить каждую вдоль на 2 половинки и обжарить в разогретом сливочном масле на сильном огне в течение 8–10 минут, после чего остудить.

Вымытую лимонную цедру натереть на мелкой терке, перемешать ее с солью, молотым перцем и раздавленным чесноком и натереть этой смесью мясо. Каждую половинку куропатки обернуть двумя ломтиками сала и плотно завернуть в пергамент. Уложить свертки на разогретую решетку, поставить ее в

предварительно нагретую до 200 °С духовку и запекать 10–15 минут.

При подаче на стол освободить дичь от пергамента, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

КУРОПАТКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

2 куропатки, 2 столовые ложки изюма без косточек, 1 яблоко, мякиш 1 черствой городской булочки, ½ стакана молока, 2 луковицы, 100 г сала, ½ стакана бульона, ⅔ чайной ложки молотого белого перца, 1 чайная ложка соли.

Приготовить фарш: изюм промыть, полить горячей водой, а затем вымочить в холодной воде в течение 20—30 минут. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины и нарезать ломтиками. Булочку размочить в молоке. Лук очистить, вымыть, измельчить и перемешать с яблоком, хлебом и изюмом.

Подготовленных куропаток натереть изнутри смесью соли и перца, наполнить фаршем, зашить отверстие, обложить тонкими ломтиками сала, обвязать нитками, уложить в сковороду, поставить в хорошо разогретую духовку и запекать в течение 30–35 минут. Через 15 минут после начала приготовления перевернуть дичь и добавить бульон.

С готовых куропаток снять сало и нитки и оставить птицу в выключенной духовке.

Сок, образовавшийся при жарень дичи, процедить, развести небольшим количеством горячей воды и довести до кипения.

Куропаток выложить на подогретое блюдо, полить приготовленным соусом и подать с овощами.

КУРОПАТКА НА ВЕРТЕЛЕ

800 г куропатки, 50 г сливочного масла, перец, соль по вкусу.

Подготовленную, выпотрошенную среднего размера тушку куропатки промыть, посолить, посыпать перцем. Сделать разрез вдоль по грудке, не прорезая спинки, надеть на металлический вертел, продев его через тушку (от ножки к крылышку), и жарить в гриле в течение 20—30 минут. Во время жаренья тушку куропатки надо смазывать сливочным маслом, а вертел поворачивать, чтобы она равномерно прожарилась.

При подаче на стол куропатку снять с вертела, уложить на подогретое блюдо и загарнировать листиками салата, базилика, свежими или консервированными помидорами.

Таким же образом можно приготовить рябчика и другую мелкую дичь.

КУРОПАТКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ

2 крупные тушки серой куропатки, 200г сыра сулугуни, 1 гранат, 1 кокосовый орех, ⅔ стакана растопленного сливочного масла, 1 пучок листьев салата, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленные тушки куропаток хорошо промыть под холодной водой и обсушить. Натереть солью и черным перцем и смазать растопленным сливочным маслом.

Приготовить фарш: из граната осторожно вынуть зерна, добавить мелко нарезанный сыр сулугуни и перемешать.

Начинить куропаток этим фаршем и зашить отверстия. Надеть тушки на вертел и крепко привязать

ножки и крылышки. Обжаривать в гриле, часто поворачивая и смазывая растопленным жиром.

Из кокосового ореха удалить глазки и слить молоко в отдельную посуду. Затем кокос разрезать, вынуть мякоть и натереть ее на терке с крупными отверстиями.

Готовых куропаток снять с вертела и уложить на блюдо, украшенное листьями салата, полить кокосовым молоком и посыпать тертой мякотью кокоса.

ДИКИЙ ГУСЬ, ЖАРЕННЫЙ НА ВЕРТЕЛЕ

1 тушка дикого гуся, ½ стакана арахиса, 3 столовые ложки вареного рассыпчатого риса, 1 стакан чернослива без косточек, 4—5 колечек консервированного ананаса, 5 столовых ложек растопленного сливочного масла, 1 чайная ложка корицы, зелень петрушки для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную тушку гуся промыть, обсушить и натереть снаружи и изнутри смесью соли, корицы и черного молотого перца.

Приготовить фарш: арахис обжарить, очистить от шелухи и измельчить. Чернослив промыть в теплой воде и мелко нарезать. Консервированные колечки ананаса нарезать мелкими кубиками. Смешать рис, арахис, чернослив, ананасы и 1 столовую ложку растопленного сливочного масла.

Нафаршировать этой смесью тушку и зашить отверстие. Смазать гуся растопленным сливочным маслом, насадить на вертел и крепко привязать ножки и крылышки. Сбрызнуть холодной водой и жарить в гриле до готовности, постоянно поворачивая вертел.

Готового гуся снять с вертела, разрезать на порционные кусочки и уложить на блюдо. Сверху выложить начинку, полить соком от консервированных ананасов и украсить зеленью петрушки.

ДИКИЙ ГУСЬ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

1 небольшой дикий гусь, 0,5 кг мелкого картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 2 яблока, 3 столовые ложки гусиного жира, V/2 столовой ложки муки, 2½ стакана бульона, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Овощи почистить и вымыть. Морковь и лук нарезать крупными ломтиками, а картофель оставить целым. Яблоки очистить от кожуры И сердцевины и нарезать дольками.

Тщательно обработанную тушку дикого гуся разрубить на порционные куски, выложить в гусятницу с разогретым жиром, положить морковь и лук, слегка посыпать мукой и обжарить до образования румяной корочки. Затем добавить сырой картофель и яблоки, посолить, поперчить, залить горячим процеженным бульоном, поставить в духовку и тушить в течение 1,5 часа. За 7—10 минут до готовности всыпать измельченную зелень петрушки.

ФАЗАН, ЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

1 тушка молодого фазана, сок 1 лимона, ½ стакана сметаны, 1 гранат, 1 пучок листьев салата, 1 чайная ложка карри, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную тушку фазана хорошо промыть под холодной проточной водой, разрубить на порционные куски и отбить для придания им плоского вида. Натереть каждый кусок смесью соли, карри и черного молотого перца, смазать сметаной и уложить на хорошо разогретую и смазанную жиром решетку гриля. Обжарить с двух сторон до готовности, периодически смазывая сметаной.

Готовое мясо переложить на блюдо и сразу же полить лимонным соком. Украсить листьями салата. Гранат разрезать, аккуратно вынуть зерна и выложить их поверх мяса.

ВАЛЬДШНЕПЫ В ГРАНАТОВОМ СОКЕ

4 тушки вальдшнепов, 1 стакан гранатового сока, 1 стакан сметаны, 150 г сала, 1 пучок зелени укропа, соль, имбирь и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленные тушки вальдшнепов хорошо промыть под холодной водой, разрубить каждую на 2 части вдоль по позвоночнику, отбить и обсушить.

Замочить мясо в гранатовом соке на 2—3 часа, периодически переворачивая. Затем вынуть вальдшнепов, натереть с обеих сторон смесью соли, имбиря и черного молотого перца и нашпиговать тонкими брусочками сала (чтобы птица получилась сочной).

Сбрызнуть мясо холодной водой и уложить на разогретую и смазанную жиром решетку гриля. Обжаривать с двух сторон до готовности, периодически поливая оставшимся гранатовым соком.

Готовых вальдшнепов переложить на подогретое блюдо, залить сметаной и украсить вымытой зеленью укропа.

ЧИРКИ «ЛУГОВЫЕ»

4 тушки молодых чирков, 1 стакан красного десертного вина, 150г шпика, 300 г шампиньонов, 5 столовых ложек растопленного сливочного масла, зелень петрушки и базилика для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Подготовленные тушки чирков промыть под холодной водой, разрезать напополам вдоль по позвоночнику, слегка отбить, обсушить. Сложить чирков в эмалированную посуду, залить красным вином, придавить прессом и дать постоять 1,5—2 часа, время от времени переворачивая.

Вынуть мясо, натереть с обеих сторон солью с перцем, нашпиговать тонкими ломтиками сала и смазать растопленным сливочным маслом.

Шампиньоны вымыть, крупные разрезать пополам и обмакнуть в масло.

Уложить чирков и шампиньоны на разогретую и смазанную жиром решетку гриля, обжарить в духовке с двух сторон до готовности.

Готовых чирков переложить на подогретое блюдо, обложить шампиньонами и украсить зеленью петрушки и базилика.

ПЕЧЕНЬ КОСУЛИ НА ШАМПУРАХ

600г печени, 100г жира, 60 г сливочного масла, 80г шпика, 4 помидора, 3 столовые ложки муки, 3 головки репчатого лука, 4 стручка сладкого перца, 1 столовая ложка

Печень, выдержанную в кислом молоке, вымыть, нарезать ломтиками толщиной в палец, поперчить, обвалять в муке.

Кусочки печени нанизать на небольшие деревянные или металлические шампуры, чередуя ломтики шпика с колечками лука и кусочками перца.

нарезанной зелени петрушки, 1/2 столовой ложки зелени любистка, лимон, перец по вкусу.

Уложить на сковороду с разогретым жиром и обжарить со всех сторон в духовке.

Как только печень станет мягкой, подать ее на шампурах на стол вместе с порцией масла, заправленного любистком, ломтиками помидоррв и кружочками лимона.

ПОЧКИ НА ШАМПУРАХ

500г почек косули, 50г жира, 50г шпика, 70г ветчины, 1 столовая ложка коньяка, 2—3 головки репчатого лука.

Подготовленные вымытые почки косули нарезать крупными кусками, обвалять в смеси черного молотого перца и имбиря и нанизать на небольшие шампуры, чередуя с небольшими кусками шпика, ломтиками лука и кубиками ветчины.

Положить на сковороду с тефлоновым покрытием в сильно разогретый жир и жарить в духовке до готовности.

Готовые почки на шампурах выложить на тарелку, посолить, посыпать перцем по вкусу, сбрызнуть несколькими каплями коньяка. Украсить сырым сладким перцем и подать с кетчупом.

ПЕЧЕНЬ НА ВЕРТЕЛЕ

500г печени птицы, 400г яблок или персиков, 40 мл растительного масла, зелень, черный молотый перец, соль по вкусу.

Ломтики печени птицы нанизать на вертел вперемежку с кружочками яблок или персиков, смазать растительным маслом и жарить в духовке.

Готовую печень посыпать солью и перцем.

Подать с припущенным рисом, заправленным сливочным маслом, посыпать зеленью.

ЯЗЫК, ЗАЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

1 отварной язык (говяжий или свиной), 2 столовые ложки сливочного масла, горчица по вкусу.

Нарезать отварной язык ломтиками, смазать горчицей, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и жарить в гриле по 3—5 минут с каждой стороны при температуре 200 °С.

Подать с отварным картофелем или тушеной капустой.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

0,5 кг телячьей печени, 2 столовые ложки смальца или маргарина, 1—2 столовые ложки измельченной зелени петрушки.
Для сметанного соуса: *1½ стакана сметаны, 1 луковица, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, соль и черный Молотый перец по вкусу.*

Печень промыть, удалить пленки и желчные протоки, порезать на небольшие куски, обвалять в муке, выложить в сковороду с разогретым маргарином или смальцем и обжаривать в течение 10—15 минут (не солить, иначе печень будет жесткой).

Готовую печень переложить в глубокую сковороду или соусник, залить горячим сметанным соусом, поставить в духовку и тушить в течение 25—35 минут на очень медленном огне, чтобы соус не кипел. При подаче к столу посыпать блюдо зеленью.

Приготовление сметанного соуса: очищенный и измельченный лук обжарить до золотистого цвета в половине разогретого масла.

На другой сковороде прогреть просеянную муку, не допуская изменения цвета, слегка охладить и смешать с оставшимся растопленным маслом. Сметану вскипятить, соединить с мучной заправкой и обжаренным луком, посолить, поперчить, проварить 3—5 минут, затем протереть сквозь сито и довести до кипения. Для остроты можно одновременно с луком добавить 1 столовую ложку острого кетчупа или растертый чеснок.

СУБПРОДУКТЫ ПО-ЛЬВОВСКИ

1 говяжий язык, 400 г говяжьей печени, 100 г полукопченой колбасы, 150 г чернослива, 25 г сливочного масла, 2—3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.
Для *белого соуса: 2 стакана мясного бульона, 60 г сливочного масла, Р/2 столовой ложки муки, 1 яичный желток, соль по вкусу.*

Печень вымыть, удалить пленки и желчные протоки, обсушить, порезать небольшими ломтиками и обжарить в раскаленном сливочном масле. Говяжий язык хорошо промыть, залить холодной водой и варить в течение 2—3 часов. Затем снять кожицу, а язык нарезать соломкой. Колбасу проварить, очистить от оболочки и нарезать кубиками. Чернослив хорошо промыть, если очень сухой — проварить 5—10 минут, затем удалить косточки, а мякоть порезать на кусочки.

Все мясопродукты переложить в глубокую сковороду, залить горячим белым соусом, добавить измельченную зелень, толченый чеснок, чернослив, плотно закрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и тушить 15—20 минут.

Приготовление белого соуса: муку подрумянить на сухой сковороде до появления приятного орехового аромата, слегка охладить, смешать с таким же количеством размягченного сливочного масла, развести теплым процеженным бульоном, в котором варился язык, тщательно растереть, чтобы не было комочков, влить остальной горячий бульон и проварить на слабом огне в течение 5–10 минут. После этого снять соус с огня, добавить яичный желток, смешанный с небольшим количеством соуса, посолить, заправить сливочным маслом и процедить.

ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

1 говяжий язык, 3 луковицы, 300 г свежих шампиньонов, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки растопленного сливочного масла, 4–5 зубчиков чеснока, 1–2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Язык хорошо промыть, опустить в кастрюлю, залить холодной водой и варить в течение 2–3 часов. Затем слегка остудить, снять кожицу, а мякоть нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук очистить, вымыть и обжарить в разогретом масле до золотистого оттенка. Грибы почистить, ополоснуть и нарезать крупными ломтиками.

Грецкие орехи и чеснок растолочь, перемешать до однородного состояния, соединить со сметаной, посолить, поперчить и еще раз тщательно перемешать.

В глубокую сковороду или соусник положить кусочки языка, лук И грибы, залить ореховым соусом,

плотно закрыть, поставить в слегка нагретую духовку и тушить в течение 30–45 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и подать к столу горячим.

ПЕЧЕНЬ, ТУШЕННАЯ В ПИКАНТНОМ СОУСЕ

1 кг печени оленя, лося или серны, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 столовые ложки муки, ½ чайной ложки молотого черного перца, ⅓ чайной ложки молотой гвоздики, соль по вкусу.
Для пикантного соуса:
1 стакан крепкого мясного бульона, ½ стакана красного столового вина, 1 маленькая луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.

Печень промыть, залить молоком или водой и замочить на 4 часа. Затем еще раз промыть, снять пленку, нарезать поперек волокон ломтиками в палец толщиной, слегка отбить, посыпать солью, гвоздикой и черным перцем, обвалять в муке.

Подготовленную печень выложить на сковороду с раскаленным маслом и слегка обжарить с обеих сторон так, чтобы при прокалывании вилкой появлялся красный сок. После этого сложить печень в сотейник, залить пикантным соусом, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне в течение 10–15 минут.

Отдельно подать отварной картофель.

Приготовить пикантный соус: репчатый лук почистить, вымыть, измельчить, обжарить в разогретом растительном масле, добавить муку и продолжать жарить еще 3–5 минут. Затем влить процеженный горячий бульон, вино и лимонный сок, положить сахар и соль, довести до кипения и процедить в сотейник с печенью.

ГУЛЯШ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

0,5 кг печени крупной дичи (кабана или косули), по 300 г сердца и легкого, 2—3 луковицы, 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 3—4 столовые ложки нутряного жира, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лавровый лист, молотый красный перец и соль по вкусу.

Приготовить заправку: лук почистить, выложить на противень или сковороду, поместить в нагретую духовку, целиком испечь и растереть в пюре. ½ стакана муки просеять в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, подрумянить до кремового оттенка.

Мучную заправку соединить с луковым пюре, тщательно перемешать, выложить в кастрюлю и развести кипящим бульоном до консистенции жидкой сметаны. Добавить лавровый лист, перец и соль и оставить кипеть на слабом огне.

Сердце разрезать, промыть от крови и удалить сосуды. Печень ополоснуть и зачистить от пленок. Легкое промыть. Подготовленные субпродукты нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в муке и поочередно обжаривать по 2—3 минуты в разогретой смеси нутряного жира и растительного масла. Обжаренный ливер опустить в кипящую заправку, поместить в разогретую духовку и, периодически помешивая, тушить в течение 20—30 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПОЧКИ

1 говяжья почка, 50 г вареной ветчины, 50 г отварного языка, 50 г телятины,

Подготовленную говяжью почку разрезать вдоль на 4 части, посыпать содой, слегка помять руками и дать постоять 20 минут, чтобы удалить специфический запах. Затем каждую часть тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить и вместе с ветчиной и языком нарезать соломкой.

100 г свежих грибов, 4—5 столовых ложек топленого сливочного масла, 1½ стакана сметаны, 2 столовые ложки острого кетчупа, 2 столовые ложки тертого твердого сыра, соль по вкусу.

Свежие грибы очистить, промыть, опустить в подсоленный кипяток, проварить 15—20 минут, вынуть и нарезать ломтиками.

Телятину обжарить в разогретом сливочном масле и нарезать соломкой.

Все перемешать, обжарить, выложить в глубокую сковороду, залить горячим соусом, приготовленным из сметаны, кетчупа и соли, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать сыром, поставить в духовку и запекать до образования румяной корочки. При подаче к столу готовое блюдо полить растопленным маслом.

СЕРДЦЕ, ТУШЕННОЕ В БУЛЬОНЕ

0,5 кг телячьего сердца, 1 луковица, 2 стакана мясного бульона, 2 столовые ложки смальца, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки уксуса, 2 лавровых листа, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Телячье сердце вымыть, удалить крупные кровеносные сосуды, обсушить с помощью кулинарной салфетки, нарезать небольшими кусочками, посолить, выложить в хорошо разогретую сковороду со смальцем и обжарить, помешивая, со всех сторон. Перед окончанием жаренья посыпать сердце мукой, пожарить еще 1—2 минуты и переложить кусочки сердца в порционные горшочки.

В сковороду, в которой жарилось сердце, налить полстакана бульона, довести до кипения и процедить полученный соус в горшочки с мясом. Добавить остальной процеженный бульон, накрыть крышкой и поставить в нагретую духовку на 2—3 часа.

За 30—40 минут до готовности измельчить лук, выложить в отдельную сковороду и слегка поджарить в разогретом жиру. Затем положить туда же томатное пюре, сахар, соль, уксус, лавровый лист, довести до кипения и залить этим соусом содержимое горшочков. Подавать с гарниром из риса или макарон.

ВЫМЯ, ТУШЕННОЕ С ОВОЩАМИ

750 г вымени, 0,5 кг картофеля, 2 моркови, 1 маленькая репа, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 2—3 лавровых листа, 3—5 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Коровье вымя промыть, разрезать на небольшие куски, замочить в холодной воде на 6 часов, а потом варить на очень маленьком огне 3—4 часа. Затем жидкость слить и процедить, а вымя нарезать кубиками и переложить в глубокую сковороду или соусник.

Овощи почистить, вымыть и нарезать небольшими кусочками (репчатый лук мелко нашинковать).

Добавить овощи к субпродукту, залить бульоном, в котором тушилось вымя, поставить в разогретую духовку и тушить в течение 15—20 минут. После этого посолить, положить лавровый лист, душистый перец и продолжать тушить до тех пор, пока все овощи не станут мягкими. Потом влить сметану и потушить еще 10—15 минут.

СВИНАЯ ПЕЧЕНЬ В КРАСНОМ ВИНЕ

1 кг свиной печени, 5 головок чеснока, 1 стакан чернослива без косточек, V/2 стакана красного вина, 1 пучок листьев салата для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Свиную печень тщательно промыть, удалить пленки и желчные протоки и нарезать порционными кусочками. Переложить их в стеклянную посуду, залить красным вином, перемешать и дать постоять в холодильнике под закрытой крышкой примерно 40 минут.

Головки чеснока разделить на зубки, очистить и наколоть шпажкой. Чернослив несколько раз промыть в теплой воде.

Вынуть печень из вина и посыпать солью и черным молотым перцем. Нанизать на шампуры в такой последовательности: кусочек печени, целый зубок чеснока, чернослив, кусочек печени и т. д. Обжаривать в гриле до готовности, периодически переворачивая и поливая оставшимся вином.

Готовый шашлык снять с шампуров и уложить на подогретое блюдо, украшенное листьями салата.

ПЕЧЕНЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ

1 кг говяжьей печени, 2 стакана молока, 1/2 стакана расти-

Говяжью печень вымыть, удалить пленки и желчные протоки и нарезать кусочками толщиной не

тельного масла, 2 чайные ложки измельченной зелени майорана, ореховые листья для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу, пергаментные пакеты.

более 1 см. Переложить их в эмалированную посуду, залить молоком и дать постоять в холодильнике 1 час, перевернув за это время 1–2 раза.

Затем печень вынуть, посыпать смесью соли, майорана и черного молотого перца.

Положить кусочки печени в промасленные пергаментные пакеты (каждый кусочек отдельно) так, чтобы не вытекал сок. Обжаривать на разогретой (но не раскаленной!) решетке гриля, часто переворачивая, чтобы пергамент не сгорел.

Готовую печень вынуть из пакетов, переложить на блюдо, украшенное ореховыми листьями, немного охладить и подать.

ПОЧКИ, ЖАРЕННЫЕ НА РЕШЕТКЕ

2 телячьи почки, ½ стакана муки, ½ стакана растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 3 помидора, соль и черный молотый перец по вкусу.

Телячьи почки хорошо обмыть, обсушить бумажными салфетками и нарезать поперек тонкими кружочками, не снимая жира. Каждый кружок посолить и поперчить, обвалять в муке и уложить на разогретую и смазанную жиром решетку гриля. Обжаривать с двух сторон, причем через 2–3 минуты после начала жаренья смазать кружочки с двух сторон растительным маслом и продолжать жарить до готовности. Помидоры вымыть и нарезать кольцами.

Готовые почки переложить на блюдо, украсить веточками петрушки и кольцами помидоров.

ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ С НАЧИНКОЙ

5 кусков телячьей печени весом около 150 г, 1 яйцо, 100 г копченого сала, 2 столовые ложки растительного масла, ⅓ стакана сметаны, ½ стакана молотых сухарей, 1 луковица, 1 пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовить начинку: копченое сало, очищенный лук и вымытую зелень петрушки мелко нарезать, положить в разогретое растительное масло, добавить молотые сухари и обжарить, периодически помешивая. Охладить, добавить яйцо, посолить, поперчить и тщательно размешать.

Печень вымыть, удалить пленки и желчные протоки, слегка отбить деревянным молоточком и обсушить. В каждом кусочке сделать продольный надрез так, чтобы в него можно было поместить начинку. Заполнить печень начинкой и зашить надрез. Каждый кусок посыпать солью и черным молотым перцем, сбрызнуть растительным маслом и уложить на разогретую и смазанную жиром решетку гриля. Обжаривать с двух сторон до полной готовности.

Готовую печень разложить на порционные тарелки, полить сметаной и украсить зеленью петрушки.

СВИНОЙ ЖЕЛУДОК, НАЧИНЕННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ

1 свиной желудок, 2–3 сырые картофелины, ⅓ стакана молока, 150 г свиного сала, 1 луковица, 4–5 столо-

Свиной желудок тщательно промыть, вывернуть наизнанку и опустить на 3–5 минут в кипящую воду. Затем удалить слизь и пленки, оставив только мышцы.

вых ложек растопленного жира, 1 пучок петрушки для украшения, соль и черный молотый перец по вкусу.

Очищенный репчатый лук нарезать полукольцами и спассеровать в разогретом жире. Картофель очистить, вымыть, натереть на терке с крупными отверстиями, слегка отжать сок и залить кипящим молоком. Добавить мелко нарезанное сало, лук, соль и черный молотый перец и тщательно перемешать. Начинить этим фаршем свиной желудок и зашить отверстия. Сверху посыпать желудок солью и перцем, смазать растопленным жиром и уложить на разогретую решетку гриля. Обжаривать со всех сторон до готовности.

Готовый свиной желудок переложить на блюдо, удалить нитки и нарезать порционными ломтиками. Полить растопленным жиром и украсить веточками петрушки.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

МОЙВА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ

0,5 кг свежей мойвы, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1/3 чайной ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать. У мойвы удалить головы и хвосты, выпотрошить ее и промыть под холодной проточной водой. Противень хорошо смазать сливочным маслом, положить на него подготовленную мойву вперемешку с мелко нарезанным луком, посыпать солью и черным молотым перцем. Сверху положить кусочки сливочного масла, закрыть крышкой и тушить в разогретой духовке в течение 20—25 минут.

БЕЛУГА, ТУШЕННАЯ С ХРЕНОМ

0,5 кг филе белуги, 1 корень хрена длиной около 10 см, 3 стакана рыбного бульона, 3 столовые ложки 3%-ного уксуса, 4 столовые ложки сметаны, 50 г сливочного масла, 1 столовая

Для приготовления этого блюда можно взять рыбное филе промышленного производства или подготовленную белугу без хребтовых костей, нарезанную порционными кусочками.

Корень хрена очистить от кожицы, вымыть и натереть на крупной терке. В глубокую сковороду поло-

ложкамуки, соль повкусу.

жить немного разогретого сливочного масла, затем насыпать тонким слоем тертый корень хрена, на него выложить кусочки рыбы, затем — снова хрен и рыбу, посыпать хреном, залить горячим процеженным бульоном, смешанным с уксусом, накрыть крышкой, поставить в духовку и тушить в течение 1 часа.

Приготовить соус: часть бульона осторожно слить в эмалированную посуду, добавить сметану, довести до кипения, ввести просеянную муку, смешанную со сливочным маслом, и, постоянно помешивая, варить около 10 минут до получения однородной массы.

Залить рыбу полученным соусом и продолжать тушить еще 20 минут. В качестве гарнира подать отварной картофель.

ЩУКА, ТУШЕННАЯ В ЕЖЕВИЧНОМ СОУСЕ

1 кг щуки, 2 моркови, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки молотых сухарей, 3 корня петрушки, 1 кореньсельдерея, по 1 столовой ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль и черный молотый перец повкусу.
Для ежевичного соуса:
¾ стакана ежевично-

Щуку почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от костей, натереть ее солью и нарезать небольшими ломтиками.

Репчатый лук, морковь и коренья петрушки и сельдерея очистить, ополоснуть и мелко нарезать.

В глубокой сковороде растопить небольшое количество сливочного масла и выложить слоями измельченные овощи с кореньями и рыбу, поперчив и полив растопленным маслом каждый слой. Верхним слоем должны быть овощи. Накрыть сковороду крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне около получаса. За 5 минут до готовности влить ежевичный соус.

Готовое блюдо посыпать молотыми сухарями и зеленью.

Приготовить ежевичный соус: горячий рыбный бульон процедить, развести им ежевичное пюре и потушить на слабом огне 5—10 минут. Затем добавить сахар, корицу, крупно истолченную гвоздику, разведенную 1 столовой ложкой воды муку, довести до кипения, протереть через сито, влить белое вино и хорошо перемешать.

гопюре, ½ стакана белоговина, 1½ стаканарыбногобульона, 1—2столовыеложки сахара, 1чайная ложкамуки, ¼ чайной ложкикорицы, 5—6 шт. гвоздики.

КИЛЬКА, ТУШЕННАЯ С ЗЕЛЕНЬЮ

800 г свежейкильки, 2 стакана молока, 2 яйца, 2—3 столовые ложкирастительного масла, 2 столовые ложкиразмягченного сливочного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, сельдерея и укропа, 3—4 столовыеложки крупномолотых сухарей, 1½ столовой ложкимуки, соль по вкусу.

Свежую кильку почистить, отрезать головы, выпотрошить через образовавшееся отверстие, тщательно промыть под холодной проточной водой, посолить и поставить в холодное место на 30 минут. Затем обвалять в муке и поджарить в разогретом растительном масле.

Яйца сварить вкрутую, остудить очистить и размять вилкой. Всю зелень тщательно промыть, обсушить, мелко нарезать и хорошо перемешать с молотыми сухарями.

Глубокую сковороду хорошо смазать сливочным маслом, выло-

жить слой зелени, затем кусочки обжаренной кильки, снова зелень и рыбу, залить горячим молоком, накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне 15—20 минут. Готовое блюдо посыпать свежей зеленью и измельченными яйцами.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ОВОЩАМИ

1 кг рыбы, ½ свеклы, 2 моркови, 2 луковицы, 1 маленький сладкий перец, 1 столовая ложка муки, 3 столовые ложки растительного масла, по 1 маленькому корню петрушки и сельдерея, 1 стакан рыбного бульона, 1 лавровый лист, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, Уз чайной ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, нарезать на порции, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле.

Из рыбных отходов (головы без жабр, кожи, плавников) сварить крепкий бульон: залить холодной водой и варить 1,5—2 часа, после чего процедить. Свеклу, морковь, коренья и сладкий болгарский перец очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, а очищенный репчатый лук — полукольцами.

В глубокую сковороду или соусник положить слоями рыбу, лук и овощи, залить горячим процеженным бульоном, добавить молотый перец, лавровый лист, посолить, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне 1,5—2 часа.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЗЕЛЕНЬЮ

1 кг рыбы или 500 г рыбного филе, 1 кг молодого картофеля, 2 луковицы, 1½ стакана сметаны, по 1 столовой ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Картофель вымыть щеточкой, сварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кружочками. Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от крупных костей (можно сразу использовать готовое филе).

Подготовленную мякоть нарезать кусками, посыпать солью и черным молотым перцем, выложить на дно глубокой сковороды, сверху положить нарезанный тонкими полукольцами лук, потом — ломтики картофеля, посолить, залить сметаной, поставить в нагретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 40—45 минут. Подавать это блюдо горячим, посыпав зеленью.

КАРАСИ В ГОРШОЧКАХ

0,5 кг карасей, 2 средние картофелины, 2 луковицы, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 столовая ложка томатного пюре, 2—3 соленых огурца-корнишона, Уз стакана сливок, Р/2 стакана воды, по 1 столовой ложке . измельченной зелени петрушки и укропа, соль и красный молотый перец по вкусу.

Карасей почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от костей и порезать ее небольшими кубиками. Картофель очистить, ополоснуть и нарезать кружочками. У соленых огурцов-корнишонов удалить кожицу и нарезать ломтиками.

Очищенный и мелко нарезанный репчатый лук обжарить в разогретом масле или маргарине, переложить в соусник или глубокую сковороду, добавить воду, красный молотый перец, сырой картофель и тушить до мягкости. После этого положить томатное пюре, ломтики соленых огурцов-корнишонов, кусочки рыбы, посолить, влить сливки, закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить до

готовности. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

КАРП, ТУШЕННЫЙ С МАСЛИНАМИ

1 кг карпа, 10 консервированных маслин без косточек, 250 г свежих шампиньонов, 2 яйца, 1 стакан белого вина, 1 луковица, ½ лимона, 3—4 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1 столовая ложка изюма, соль и черный молотый перец по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Карпа почистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, вымыть, опустить в подсоленный кипяток и варить в течение 15 минут. Затем снять кожу, удалить крупные кости, а мякоть протереть сквозь сито или дважды пропустить через мясорубку, вымешать с солью и молотым перцем и дать пропитаться.

Шампиньоны очистить, вымыть, положить в сковороду с небольшим количеством растопленного масла, протушить до готовности и выложить в соусник.

Изюм промыть, обсушить, соединить с вином, довести до кипения, немного охладить и смешать с рыбным фаршем. Затем добавить немного размягченного сливочного масла, тщательно вымешать, выложить на грибы, покрыть маленькими кусочками замороженного масла, плотно закрыть крышкой и тушить в разогретой духовке на слабом огне в течение 10—15 минут.

Маслины нарезать крупными кусочками и добавить к рыбе за 5 минут до готовности.

Готовое блюдо украсить кружочками сваренных вкрутую яиц и ломтиками лимона.

РЫБА ПО-СЕРБСКИ

0,5 кг рыбного филе, 1 столовая ложка томатного пюре, 2 столовые ложки растительного масла, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, отделить мякоть от костей и нарезать ее небольшими кусочками. Морковь, корень петрушки и репчатый лук очистить, ополоснуть и нарезать соломкой.

В смазанные растительным маслом порционные керамические горшочки положить 2—3 слоя рыбы, чередуя их с овощами так, чтобы сверху и снизу была рыба. Смешать растительное масло, томатное пюре и уксус, залить этой смесью рыбу, плотно закрыть крышкой, поставить в слегка нагретую духовку и тушить на очень маленьком огне 50—60 минут.

ОСЕТРИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ

750 г филе осетра, 1 стакан сметаны, 200 г шампиньонов или белых грибов, 10 шт. мелкого лука-шалота, 100 г сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, белый молотый перец и соль по вкусу.

Филе осетра натереть смесью соли и белого молотого перца и сложить в глубокую сковороду.

Приготовить соус: свежие шампиньоны почистить, вымыть и нарезать ломтиками.

Очищенный лук-шалот необходимо ополоснуть, выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить грибы и обжаривать, помешивая, в течение 5 минут. Затем посыпать грибы просеянной мукой, тонкой струйкой влить сметану (следить, чтобы не было комочков) и, продолжая размешивать, нагревать соус до загустения.

Осетрину залить горячим соусом, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать в течение получаса. Готовое блюдо посыпать зеленью укропа и подать к столу в горячем виде.

САЛАКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МОЛОКОМ

0,5 кг свежей или мороженой салаки, ½ стакана молока, 70 г сливочного масла, 1 чайная ложка просеянной муки, ½ пучка зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Мороженую салаку разморозить при комнатной температуре, а свежую сразу промыть и удалить головы и внутренности. Зеленый лук промыть, обсушить и мелко нашинковать. Просеянную муку развести молоком и тщательно размешать, чтобы не было комочков.

Подготовленную рыбу выложить слоями в смазанную маслом сковороду, пересыпая мелко нарезанным зеленым луком и петрушкой, посолить, залить молочно-мучной смесью, сверху посыпать небольшими кусочками сливочного масла, закрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 40 минут.

Подавать в горячем виде с гарниром из отварного картофеля.

ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА

200 г филе трески, 0,5 г лимонной кислоты, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, 10 г пшеничной муки, 15 г сливочного масла, 50 г сметаны, 10 г сахара.

Филе трески (с кожей и хребтовой костью) нарезать на порционные куски, побрызгать водным раствором лимонной кислоты, посыпать перцем, солью, рубленой зеленью и мариновать в течение 2 часов. Затем рыбу обвалять в муке и подрумянить на сливочном масле, выложить в порционные сковородочки, залить сметаной, посыпать тертым сыром и 10 минут запекать в духовке на большом жару. Подавать с отварным картофелем.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРП

300 г карпа, 20 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, соль, 50 г сметаны.

Очищенного и вымытого карпа (с кожей и костями) нарезать на порционные куски, натереть толченым чесноком и солью. Затем рыбу положить на сковороду в растопленное сливочное масло, залить сметаной, поместить в духовой шкаф и запекать 20—25 минут.

Подавать с отварным картофелем и свежими овощами. Готовую рыбу можно залить растопленным сливочным маслом.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

250 г филе рыбы (судак, треска, щука и др.), жир.

Для маринада: *5 мл растительного масла, 25 мл 3%-ного уксуса, соль, сахар, черный молотый перец, рубленая зелень петрушки.*

Для теста: *50 мл молока или пива, 5 мл*

Филе рыбы (без кожи) нарезать кусочками толщиной 1 см и длиной 5—6 см, залить маринадом (к растительному маслу добавить уксус, сахар, соль, перец и рубленую зелень) и мариновать 1—2 часа. Затем рыбу обмакнуть в тесто и обжарить в большом количестве жира. Дать жиру стечь и выложить рыбу в горячую миску.

Подавать с жареным картофелем, салатом из свежих овощей (то-

растительного масла, 1 яйцо, 75 г пшеничной муки, соль.
Для рыбного соуса:
80 мл рыбного бульона, 4 г пшеничной муки, 25 г сливочного масла, 4 г репчатого лука, 3 г корня петрушки, ¼ яичного желтка, 10 мл сухого белого вина, соль, лимонная кислота.

маты, огурцы, листовой салат) и рыбным соусом.

Приготовление теста: молоко или пиво, яичный желток, соль, растительное масло и муку смешать в однородную массу, дать тесту подняться (в течение 30 минут), затем осторожно ввести взбитый белок.

Приготовление соуса: муку обжарить на сливочном масле (15 г), добавить рыбный бульон, размешать и варить 15–20 минут, затем положить соль, сливочное масло и лимонную кислоту по вкусу. Нарезанные ароматические коренья подрумянить на сливочном масле, подлить рыбный соус и варить примерно 15 минут. Процедить, добавить разболтанный яичный желток, белое вино и все подогреть.

ЩУКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИМОНОМ

1 кг щуки, ½ лимона, ½ стакана молотых сухарей, 75–100 г сливочного масла, ½ стакана рыбного бульона, ½ чайной ложки красного молотого перца, майоран на кончике ножа, соль по вкусу.

Лимон очистить от кожуры, нарезать ломтиками и удалить косточки. Щуку почистить, выпотрошить, вымыть, удалить крупные кости, мякоть натереть солью, нарезать небольшими кусочками и выложить рядами в смазанную сливочным маслом глубокую сковороду или соусник. Каждый слой рыбы посыпать молотыми сухарями, солью, красным молотым перцем, майораном и положить тонкие ломтики лимона без косточек. Сверху положить нарезанное мелкими кусочками замороженное масло, полить процеженным рыбным бульоном, поставить в нагретую духовку и запечь.

ЗАПЕЧЕННАЯ ФАРШИРОВАННАЯ ЩУКА

1 кг щуки, 35 г белого хлеба, 1 яйцо, 50 мл молока, 15 г сливочного масла, сметана, соль, черный молотый перец, рыбный бульон.

Щуку почистить, выпотрошить, вымыть, осторожно снять кожу. Очищенное от костей мясо вместе с размоченным в молоке или воде белым хлебом 2—3 раза пропустить через мясорубку.

К рыбной массе добавить разболтанное яйцо, соль, перец, сметану, растопленное сливочное масло, оставшуюся воду (молоко) и все хорошо размешать.

Кожу щуки наполнить рыбным фаршем, положить в форму и запекать в духовом шкафу, поливая время от времени рыбным бульоном, приготовленным из головы и костей.

Подавать со сметанным соусом или соусом-хрен, отварным картофелем и маринованной свеклой.

ЗАПЕЧЕННАЯ СЕЛЬДЬ

Соленую сельдь выпотрошить, удалить голову и хвост, вымочить в воде, завернуть в бумагу и испечь на решетке в газовой или электрической духовке. Готовую сельдь осторожно освободить от бумаги. Подавать с отваренным в мундире и очи-

щенным картофелем, сметаной и зеленым луком.

Так же можно приготовить копченую сельдь и скумбрию.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

200 г рыбы, 10 г пшеничной муки, 15 г жира, 150 г отварного картофеля, 75 г сметанного соуса, соль.

Рыбу почистить, удалить кости, филе нарезать кусочками, натереть солью, запанировать в муке и жарить в жире до коричневого цвета. Затем положить в неглубокую кастрюлю или на сковороду, добавить нарезанный ломтиками картофель, залить сметанным соусом и запечь в духовом шкафу.

Подавать с салатом из свежих овощей или маринованными огурцами.

СУДАК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ГРИЛЕ

0,5 кг филе судака, 2 зубчика чеснока, сок 1 лимона, 1 красный острый перец чили, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, 1 пучок листьев салата, ½ чайной ложки куркумы, ломтики лимона для украшения.

Перец чили очистить от семян и мелко нашинковать. Очищенный чеснок растолочь и хорошо перемешать с куркумой до получения однородной массы, затем добавить перец чили, лимонный сок, зеленый лук и оливковое масло и тщательно перемешать. В этой смеси обвалять промытое и обсушенное филе судака и дать ему постоять около 15 минут для маринования. После этого вынуть рыбу из маринада, выложить на разогретую решетку гриля и запекать в течение 3–4 минут с каждой стороны. Готовую рыбу полить оставшимся маринадом, выложить на тарелки, украсить ломтиками лимона и листьями салата и подать на стол.

ТРЕСКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЗЕЛЕНЬЮ

800 г трески, по 1 пучку зеленого лука и зелени укропа, 1 столовая ложка растительного масла, сок 1 лимона, 1 чайная ложка неострой горчицы, 50 г сала, 2 столовые ложки сливочного масла, ¼ чайной ложки молотого белого перца, 1 чайная ложка соли.

Зеленый лук и укроп вымыть, обсушить, крупно нарезать и смешать с растительным маслом.

Обработанную треску полить лимонным соком, натереть солью и молотым перцем и смазать изнутри горчицей. Нафаршировать тушку зеленью и зашить отверстие.

Фольгу обильно смазать сливочным маслом и завернуть в нее рыбу, положив тонкие ломтики сала.

Уложить на разогретую решетку гриля и запекать с обеих сторон по 7 минут. Готовую треску освободить от фольги, выложить на тарелки и сразу же подать.

КАМБАЛА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МАРИНАДЕ

2 небольшие камбалы, 2 столовые ложки измельченного эстрагона, 2 столовые ложки оливкового масла, тертая цедра и сок 1 лимона, 2 зубчика чеснока, молотый черный перец и соль по вкусу.:

Камбалу почистить, выпотрошить, промыть, сделать по диагонали 4–5 надрезов с каждой стороны тушки и положить рыбу в эмалированную посуду.

Приготовить маринад: оливковое масло соединить с эстрагоном, лимонным соком и цедрой, растолченным чесноком, солью и черным

молотым перцем и тщательно перемешать. Этим маринадом залить рыбу и поставить ее на полчаса в холодильник.

Маринованную камбалу поместить в разогретый гриль и, периодически поливая маринадом, запекать в течение 5–6 минут с каждой стороны до золотистого цвета. Готовую рыбу переложить на подогретое блюдо, полить маринадом и подать к столу.

РЫБА ЗАПЕЧЕННАЯ

0,5 кг рыбного филе, 200 г мякоти свинины, 100 г вареной колбасы, 250 г свежих или маринованных грибов, 2 столовые ложки смальца, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Грибы нарезать тонкими ломтиками (свежие немного обжарить в разогретом жиру). Жирную свинину и колбасу нарезать маленькими кубиками и тоже немного поджарить. Рыбное филе порезать порционными кусочками, смешать с мясопродуктами, выложить в смазанную жиром глубокую сковороду, подсолить, добавить грибы и залить водой так, чтобы только покрыло. Затем поставить в разогретую духовку и запекать под закрытой крышкой в течение 1,5–2 часов. Готовое блюдо посыпать зеленью и подавать горячим.

КАРП, ЗАПЕЧЕННЫЙ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ

1 кг карпа, 0,5 кг картофеля, 200 г твердого сыра, 2–3 столовые ложки растительного масла, ½ стакана сметаны или майонеза, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Картофель почистить, вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, сварить до мягкости и нарезать ломтиками. Твердый сыр натереть на крупной терке.

Обработанного карпа обсушить кулинарными салфетками, натереть солью и черным молотым перцем, выложить на противень, хорошо смазанный растительным маслом, обложить по кругу ломтиками картофеля, залить сметаной или майонезом, посыпать тертым сыром и сбрызнуть сливочным маслом. Поместить противень в предварительно нагретую духовку и запекать до образования румяной корочки.

Готовую рыбу вместе с картофелем осторожно переложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

КАРАСИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-ОСОБОМУ

700 г карасей, 300 г свежих шампиньонов, ½ стакана сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 яйца, по ½ пучка зелени петрушки и укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Свежие шампиньоны почистить, вымыть, нарезать брусочками, посолить и жарить на сливочном масле в течение 20–25 минут. Сваренные вкрутую яйца очистить и нарезать мелкими кубиками. Петрушку и укроп промыть, удалить корешки, измельчить, соединить с грибами и яйцами, добавить соль и перемешать.

Карасей разделать на филе, нарезать кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. На дно смазанного маслом соусника положить часть грибной смеси, поверх нее — обжа-

ренных карасей и оставшуюся грибную массу. Поверхность разровнять, полить сметаной, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в умеренно нагретой духовке. Готовое блюдо украсить веточками зелени. На гарнир подать жареный картофель.

ЗЕРКАЛЬНЫЙ КАРП

1 кг свежего карпа, 1 луковица, ½ столовой ложки сливочного масла, 10 небольших шампиньонов, 1 лимон, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Шампиньоны вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Репчатый лук почистить, ополоснуть, мелко нашинковать, переложить в сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить грибы, посолить и, непрерывно помешивая, обжаривать на медленном огне в течение 10—15 минут.

Обработанную рыбу порезать на порционные куски, посолить, поперчить, положить сверху немного грибов и плотно завернуть в фольгу. Уложить карпа на противень, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 20 минут. Готовую рыбу освободить от фольги, выложить вместе с грибами на блюдо, украсить ломтиками лимона без косточек и подать на стол.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ

1 кг судака, 1 черствая городская булочка, ⅓ столовой ложки растительного масла, ¼ чайной ложки готовой горчицы, ¼ лимона, ½ стакана молотых сухарей, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, по 2—3 горошины черного и душистого перца, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Судака выпотрошить, промыть, отделить мясо от костей и дважды пропустить через мясорубку. Затем добавить намоченную в воде и отжатую булку, растительное масло, смешанное с горчицей, соль, мускатный орех, хорошо вымешать и выбить смоченными в холодной воде руками до образования однородной массы. Сформовать из полученного фарша котлеты и запанировать их в молотых сухарях.

Сковороду смазать сливочным маслом, уложить котлеты, посыпать их петрушкой и ломтиками лимона без косточек, накрыть промасленной бумагой, а затем крышкой, поставить в хорошо разогретую духовку и запекать в течение 10-15 минут.

Готовые котлеты выложить по кругу на подогретое блюдо, в центр положить гарнир — зеленый горошек или молодой отварной картофель.

РЫБА ПО-УКРАИНСКИ

600 г рыбного филе, 1 кг картофеля, 0,5 кг белокочанной капусты, 4 кислых яблока, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки растительного масла, ½ стакана молотых сухарей, 4 столовые ложки тертого сыра, 1 яйцо, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки,

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, положить в сковороду, добавить немного воды и тушить до полуготовности.

Картофель почистить, вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить около 20 минут. Затем воду слить и, потряхивая кастрюлю, досуха выпарить. Сухой горячий картофель протереть, размять толкушкой в пюре.

Белокочанную капусту мелко нашинковать, положить в сковоро-

1/3 чайной ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

ду с разогретым растительным маслом и тушить в течение 40 минут. За 15 минут до готовности добавить очищенные от кожуры и семян и нарезанные тонкими ломтиками яблоки.

В сковороду, смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями, выложить слой капусты с яблоками, затем слой картофельного пюре, а на него — рыбу. Разровнять поверхность, смазать яйцом, посыпать сыром, полить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке. Перед подачей на стол рыбу посыпать зеленью петрушки.

СЕЛЬДЬ ПО-КУРЗЕМСКИ

1 соленая сельдь, 45 г репчатого лука, 25 г белого хлеба, 1 яйцо, 20 г сметаны, 15 г сливочного масла, 5 г панировочных сухарей, 6 г сыра, черный молотый перец.

Вымоченную в воде или молоке сельдь почистить, разделать на филе, мелко порубить и смешать с размоченным в воде и отжатым белым хлебом, обжаренным на масле рубленым луком, сметаной, перцем и разболтанным яйцом. Массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать смесью панировочных сухарей и тертого сыра, полить растопленным сливочным маслом и запекать 15 минут в духовом шкафу.

Подавать с отварным картофелем, маринованными огурцами.

САЛАКА ПО-КУРЗЕМСКИ

200 г копченой салаки, 30 г белого хлеба,

Копченую салаку выпотрошить, очистить от костей, смешать с раз-

20 г сметаны, 1 яйцо, 15 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, вода.

моченным в воде белым хлебом, перцем, солью, растопленным сливочным маслом, разболтанным яйцом и сметаной.

Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму, поместить в духовой шкаф и запекать 15—20 минут.

Подавать в форме.

Так же готовится копченая корюшка.

РЫБНАЯ ЗАПЕКАНКА

150 г рыбы (ставрида, треска или щука), соль, черный молотый перец, 15 г пшеничной муки, 15 г сливочного масла, 50 г майонеза, сметана, укроп.

Филе рыбы нарезать кусками, запанировать в муке, посыпать солью и перцем, положить на смазанную жиром порционную сковороду, залить майонезом, в который добавлены сметана и рубленый укроп, и запекать в духовом шкафу 20—30 минут.

Подавать с вареными овощами, картофельным пюре.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТРЕСКИ

400 г филе трески, 200 г черствого белого хлеба, 1¾ стакана молока, 4 яйца, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки растительного масла, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Филе трески натереть солью, обвалять в муке и быстро обжарить в разогретом растительном масле. Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками, залить молоком и дать разбухнуть. Обжаренную рыбу и замоченный хлеб выложить слоями в глубокую сковороду или соусник. Сырые яйца взбить с молоком и залить этой смесью запеканку, поставить сковороду в разогретую духовку и запекать в течение получаса.

Готовое блюдо полить растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью и подать горячим.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ С РИСОМ

700-800 г рыбы, 2/3 стакана риса, 1 1/2 столовой ложки муки, 60 г сливочного масла, 2 яйца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу нарезать порционными кусками, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить. Затем охладить, вынуть и нарезать мелкими кусочками, а бульон процедить.

В это время сварить рассыпчатую рисовую кашу, заправить ее 20 г сливочного масла и солью. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кружочками.

В хорошо смазанную маслом глубокую сковороду положить слоями рис, кусочки отварной рыбы и яйца.

Приготовить соус: муку подрумянить со сливочным маслом, развести 2 стаканами горячего процеженного рыбного бульона, растереть, чтобы не было комочков, посолить, прокипятить и залить этим соусом содержимое сковороды. Затем поставить в разогретую духовку и запечь до готовности.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТРЕСКИ И КАРТОФЕЛЯ

250 г соленой трески, 200 г сваренного в мундире картофеля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 20 г сливочного масла, 80 мл молока, 1/2 яйца, панировочные сухари, зелень петрушки.

Соленую треску вымачивать в течение полусуток, часто меняя воду, затем сварить, очистить от кожи и костей и разделить на кусочки. Картофель очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 0,5 см.

В смазанную жиром форму слоями положить картофель, треску, рубленое яйцо, зелень и кусочки сливочного масла (верхним должен быть слой из картофеля с кусочками масла), все залить разболтанным в молоке яйцом и посыпать панировочными сухарями.

Запекать в духовом шкафу примерно 30 минут.

Подавать с томатным соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВАРЕНОЙ ТРЕСКИ

200 г филе трески, ароматические коренья (петрушка, морковь), репчатый лук, лимонная кислота, соль, мускатный орех, 60 мл сливок, 25 г белого хлеба, 1/2 яйца, сыр, 5 г сливочного масла.

Филе трески залить холодной водой и вместе с нарезанными ароматическими кореньями, лимонной кислотой и солью варить до готовности.

Затем рыбу остудить, разделить на кусочки и вместе с размоченным в воде белым хлебом 2—3 раза пропустить через мясорубку. К массе добавить яйцо и, взбивая, влить сливки, затем добавить соль и тертый мускатный орех. Рыбную массу положить в смазанную сливочным маслом форму и запекать в духовом шкафу на умеренном жару 30 минут.

Готовую запеканку посыпать тертым сыром, нарезать кусками

толщиной 1,5—2 см. Подавать с вареными овощами, томатным или сметанным соусом.

Так же готовится запеканка из щуки, судака, макруруса и другой рыбы.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ И РИСА

600 г рыбного филе, 1 стакан риса, 3 столовые ложки сливочного или растительного масла, 100 г сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рис промыть, сварить в большом количестве воды, откинуть на сито, дать стечь воде. В смазанную жиром форму положить слой риса, слой измельченного рыбного филе, полить смесью сметаны и томатной пасты, в которую добавлены соль, перец и зелень петрушки. Сверху положить кусочки масла, полить смесью взбитого яйца и молока. Запекать в турбопечи в течение 10 минут при температуре 220 °С.

Подать с салатом из свежих овощей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ И ШПИНАТА

500 г рыбного филе, 4 столовые ложки сливочного масла, 500 г шпината, 2 столовые ложки муки, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан молока, 2 столовые ложки

Шпинат нарезать, тушить с небольшим количеством воды и сливочным маслом, спассеровать муку, развести подогретым молоком до консистенции густого соуса, посолить. В теплый соус влить яичные желтки, тщательно перемешать.

В смазанную маслом форму положить рис, на него — рыбу, затем пюре из шпината, залить приготовленным соусом, посыпать сыром, сверху разложить кусочки сливочного масла. Запекать в течение 10 минут при температуре 200 °С.

натертого сыра, 2 стакана отварного риса, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Подать с растопленным маслом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СКУМБРИИ С БАКЛАЖАНАМИ

2 скумбрии, 2 крупных баклажана, 3 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки измельченной зелени базилика, Уз чайной ложки черного молотого перца, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, срезать плодоножки, нарезать кружочками толщиной не больше 0,5 см, опустить в кипящую воду и проварить в течение 5 минут.

Проваренные баклажаны откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, обвалять в просеянной муке и обжарить в разогретом оливковом масле.

Скумбрию почистить, разделать, хорошо промыть под холодной проточной водой и отделить филе от костей. Нарезать филе небольшими порционными кусочками, натереть солью и черным молотым перцем, обвалять в муке и обжарить с двух сторон до образования золотистой корочки.

Глубокую сковороду смазать небольшим количеством жира или маргарина, выложить рыбное филе, затем кружочки баклажанов, слегка посолить, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и поместить в разогретую духовку. Запекать при умеренной температуре до полной готовности. Перед подачей к

столу украсить блюдо измельченной зеленью базилика.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ОСЕТРИНЫ

600 г осетрины, 150 г свежих грибов, 2 средних помидора, 3 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки муки, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, соль по вкусу.

Свежие грибы почистить, хорошо вымыть, залить водой и варить 20—25 минут. Отварные грибы нарезать ломтиками. Очищенный репчатый лук измельчить, поджарить до золотистого цвета в разогретом растительном масле, затем добавить муку и жарить еще 2—3 минуты.

Помидоры вымыть, опустить на несколько секунд в кипяток, снять кожицу, протереть их через сито, соединить с обжаренным луком, добавить грибы, посолить, хорошо перемешать и тушить еще около 5 минут.

Осетрину очистить, выпотрошить, промыть, нарезать порционными кусками, посолить и дать постоять 5—10 минут. Затем выложить ее в сотейник, добавить растертый чеснок, измельченную зелень петрушки, лавровый лист, перец, обжаренные овощи с грибами (вместе с образовавшимся соусом), поставить в духовку и запекать около получаса.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБНОЙ ИКРЫ

0,5 кг рыбной икры, 2/3 стакана молока, 2 луковицы, 1/4 буханки чёрствого белого хлеба, 2/3 стакана томатного сока, 2 столовые ложки лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла, 1/2 чайной ложки красного молотого перца, веточки петрушки для украшения, соль по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка. Белый хлеб размочить в молоке, слегка отжать и пропустить через мясорубку вместе со свежей рыбной икрой и обжаренным луком. Полученную массу заправить томатным и лимонным соками, добавить красный молотый перец, соль и тщательно перемешать.

Сковороду смазать растопленным маслом и выложить в нее фарш из икры. Разровнять поверхность, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями, поставить в разогретую духовку и запекать на среднем огне до полной готовности.

Запеканку украсить веточками петрушки и подать на стол в горячем виде.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЕДКИ «БАЛТИКА»

0,5 кг малосольной селедки, 1 кг картофеля, 1 стакан молока, 1—2 яйца, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1/3 чайной ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую селедку разделать на филе без кожи, замочить на 1—2 часа в молоке, а потом нарезать небольшими кусочками.

Картофель вымыть щеточкой, сварить в мундире, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Очищенный репчатый лук ополоснуть, нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка.

Смазать маслом глубокую сковороду, положить в нее ломтики картофеля, посолить, поперчить, добавить обжаренный лук и кусочки селедки. Повторить так 2—3 раза, в

зависимости от размера сковороды.

Смешать молоко и сырые яйца, слегка взбить и залить этой смесью рыбу, лук и овощи. Поставить в разогретую духовку и запекать на небольшом огне в течение 30 минут. Подавать на стол в горячем виде.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ, КАРТОФЕЛЯ И МОРКОВИ С ЧЕСНОКОМ

500 г свежей рыбы, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты или томата-пюре, ½ стакана сметаны, 4–5 зубчиков чеснока, 1 маленькая морковь, 1 корень петрушки, 1–2 столовые ложки измельченной зелени укропа или петрушки, 1 лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, дать стечь воде, нарезать небольшими кусочками по 2–3 штуки на порцию, посолить и выдержать 20 минут.

Рыбные отходы (голова без жабр, хвост, плавники) залить холодной водой, вскипятить, добавить мелко нарезанную луковицу, морковь, корень петрушки, лавровый лист, душистый перец, посолить и варить при слабом кипении, не накрывая, в течение 1,5–2 часов. Готовый бульон процедить.

В это время рыбу обжарить с обеих сторон на сковороде с разогретым растительным маслом в течение 10 минут до полуготовности. В процессе жаренья добавить нарезанную тонкими полукольцами луковицу и слегка обжаренное с маслом и разведенное небольшим количеством рыбного бульона томат-пюре или томатную пасту.

Картофель почистить, нарезать ломтиками и отдельно обжарить до полуготовности.

Обжаренную рыбу вместе с картофелем выложить в порционные горшочки, залить небольшим количеством рыбного бульона (около 1 стакана на все горшочки), добавить сметану, соль и поставить в духовку на 15–20 минут на умеренный огонь.

Готовое блюдо заправить толченым чесноком, посыпать очень мелко нарезанной зеленью и подать.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СЕЛЬДИ С КАРТОФЕЛЕМ

400–500 г малосольной сельди, 1 кг картофеля, 2 луковицы, 5 столовых ложек растительного масла, 1 стакан молока, 1–2 яйца, ⅓–½ чайной ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Очищенную, выпотрошенную и вымытую сельдь разделать на филе без кожи, замочить на 1–2 часа в молоке, а потом нарезать небольшими кусочками. Картофель сварить в мундире, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Очищенный лук нарезать соломкой и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Смазать маслом глиняные горшочки, положить в них ломтики картофеля, посолить, поперчить, затем выложить обжаренный лук и кусочки сельди. Повторить так 2–3 раза, в зависимости от размера горшочков, чтобы они получились заполненными на три четверти. Смешать молоко и сырые яйца, слегка взбить и залить этой смесью содержимое горшочков. Поставить в разогретую духовку и запекать на небольшом огне в течение 30 минут.

ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

600-800 г свежей рыбы, 400 г свежих белых грибов или шампиньонов, 50–75 г сливочного масла, 1 стакан молока, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки тертого сыра, соль по вкусу.

Малокостистую рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, нарезать крупными кусками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности. Затем охладить, вынуть из бульона и нарезать маленькими кусочками, удалив хребтовые кости.

Очищенные и тщательно вымытые грибы нарезать тонкими ломтиками, положить в сковороду с небольшим количеством разогретого масла, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 20—25 минут.

В это время муку подрумянить со сливочным маслом, развести горячим молоком, растереть, чтобы не было комочков, и варить, помешивая, 7—10 минут, после чего соус подсолить.

Керамические горшочки смазать маслом, выложить на дно слой рыбы, затем — слой грибов и полить соусом. Повторить эти слои 2—3 раза, посыпать сверху сыром, поставить в нагретую духовку и запекать, не накрывая крышками, до тех пор, пока сыр не растопится.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТРЕСКИ И ХЛЕБА

400 г рыбного филе, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки маргарина или растительного масла, 100 г сливочного масла, 200 г белого хлеба или 1 городская булочка, Р/2 стакана молока, 4 яйца, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Филе трески натереть солью, обвалять в муке и быстро обжарить в разогретом маргарине или растительном масле. Белый хлеб нарезать

тонкими ломтиками, залить молоком и дать разбухнуть. Обжаренную рыбу и замоченный хлеб выложить слоями в порционные горшочки, залить смесью молока и сырых яиц, поставить в духовку и запекать в течение получаса.

Готовое блюдо полить растопленным сливочным маслом, посыпать зеленью и подать горячим.

КАРП ПО-ДАТСКИ

1 кг карпа, 1 кг молодого картофеля диаметром 3 см, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 2/3 стакана сметаны, 60 г шпика, 1 сладкий перец красного цвета, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Сладкий перец вымыть, очистить от семян и мелко нарезать. Очищенного, выпотрошенного и вымытого карпа разделать на филе, разрезать на небольшие куски, нашпиговать свиным салом, посыпать солью и сладким перцем. Картофель вымыть щеточкой, сварить в мундире до полуготовности, остудить и очистить.

В смазанный маслом сотейник положить целые клубни картофеля, посыпать их маленькими кусочками замороженного масла, сверху выложить рыбу, полить растопленным маслом, поставить в хорошо нагретую духовку и запекать в течение 40 минут. В это время посолить сметану, добавить муку, тщательно размешать, чтобы не было комочков, и за 20 минут до окончания приготовления полить этой смесью содержимое сотейника.

Готовое блюдо посыпать зеленью укропа.

МОРСКАЯ РЫБА ПО-ГРЕЧЕСКИ

600 г филе палтуса, 250 г свежих шампиньонов, 1 стакан молока, 6 столовых ложек сливочного масла, 1 луковица, 3 столовые ложки муки, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, ¼ чайной ложки молотого черного перца, 2½ чайной ложки соли.

Репчатый лук и свежие шампиньоны почистить, вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду с 2 столовыми ложками разогретого сливочного масла, добавить измельченную зелень петрушки и, помешивая, обжаривать в течение 5 минут, после чего на сильном огне быстро выпарить грибной сок.

Затем всыпать просеянную муку и 1 чайную ложку соли, влить тонкой струйкой молоко и, помешивая, довести смесь до кипения. После этого уменьшить огонь до слабого и, периодически помешивая, варить соус в течение 5 минут, пока он не загустеет.

Рыбное филе разрезать на 6 частей, натереть оставшейся солью и молотым перцем, уложить в сковороду с растопленным сливочным маслом и обжарить с обеих сторон.

Из фольги вырезать 6 прямоугольников размером с альбомный лист, положить на каждый часть соуса, потом кусок филе и покрыть рыбу оставшимся соусом. Загнуть углы фольги к середине, чтобы получился конверт, и соединить их между собой.

Выложить конвертики с рыбой на противень, поставить в хорошо нагретую духовку и запекать в течение 10 минут. Подавать это блюдо на стол, не вынимая из фольги, лишь разъединив и выгнув наружу ее углы, чтобы открыть середину.

РЫБА К ЗАВТРАКУ

800 г рыбы, 1½ стакана риса, 1 стакан молока, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 4 яйца, 1 луковица, 1 столовая ложка молотых сухарей или тертого сыра, соль по вкусу.

Рис несколько раз промыть в теплой воде, опустить в подсоленный кипяток и сварить рассыпчатую кашу. Очищенную, выпотрошенную и вымытую рыбу разделать на филе, не снимая кожи, положить в сковороду, добавить немного воды и тушить под крышкой до мягкости в течение 15–20 минут. Репчатый лук очистить, мелко нашинковать и обжарить в разогретом сливочном масле.

В смазанную маслом глубокую сковороду положить слой риса, на него — обжаренный лук, потом рыбу, а сверху — еще один слой риса. Сырые яйца смешать с молоком, слегка взбить и залить этой смесью содержимое сковороды. Затем полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром или молотыми сухарями, поставить в нагретую духовку и запечь при умеренной температуре.

СУФЛЕ ИЗ РЫБЫ

1 кг рыбы (желательно малокостистой), 100 г черствого белого хлеба, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, ⅔ стакана молока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка измельчённой

Свежую рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, разделать на филе, нарезать на куски. Очищенный репчатый лук мелко нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка. Черствый хлеб замочить в воде или небольшом количестве молока, отжать и вместе с сырой рыбой и луком дважды пропустить через мясо-

зелени петрушки, соль по вкусу.

рубку. Получившийся фарш выложить в смазанную сливочным маслом сковороду, залить молоком, накрыть крышкой, поставить в духовку и томить в течение 20 минут.

В это время взбить сырые яйца с растопленным сливочным маслом и небольшим количеством теплого молока, влить эту смесь в сковороду с готовым рыбным фаршем и, не накрывая, запекать в духовке до тех пор, пока не подрумянится.

Подавать с гарниром из консервированного зеленого горошка.

РУЛЕТ ИЗ ТРЕСКИ И ОМЛЕТА

100 г филе трески, 20 г белого хлеба, 30 мл сливок, репчатый лук, 20 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, панировочные сухари.

Для омлета: *½ яйца, 4 г зелени петрушки, 8 мл молока, соль, 10 г маргарина.*

Филе рыбы дважды пропустить через мясорубку вместе с размоченным в сливках белым хлебом и обжаренным на масле репчатым луком. Добавить соль, перец, оставшиеся сливки и массу хорошо размесить.

Приготовленный фарш выложить на увлажненную холщовую салфетку и раскатать слоем толщиной 1,5—2 см, в середину положить свернутый омлет, всю массу скатать рулетом, посыпать панировочными сухарями, положить в форму, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, наколоть вилкой и запечь в духовом шкафу.

Готовый рулет нарезать порционными кусками, залить растопленным сливочным маслом и подавать вместе с отварным картофелем, салатом из свежих овощей (листовой салат, огурцы, томаты).

Приготовление омлета: яичный желток отделить от белка, взбить с солью, разбавить молоком, добавить измельченную зелень петрушки и осторожно ввести взбитый яичный белок.

РЫБНЫЙ ПАШТЕТ С РИСОМ

0,5 кг соленой рыбы, 1¾ стакана риса, 120 г сливочного масла, 1 морковь, 2 луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1—2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, соль по вкусу.

Для соуса: *75 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2—3 стакана бульона, сок ½ лимона, 2 яйца, 2—3 столовые ложки измельченной зелени петрушки, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.*

Морковь, репчатый лук и коренья очистить, вымыть и нарезать ломтиками. Пучок петрушки и укропа хорошо промыть.

Выпотрошенную и вымытую соленую рыбу вымочить в течение 1—2 часов в холодной воде, меняя воду несколько раз. После этого опустить в горячую воду, добавить измельченные коренья, морковь, лук, лавровый лист, душистый перец и пучок зелени, сварить до мягкости, вынуть из воды, остудить и нарезать одинаковыми ломтиками.

Рис промыть в теплой воде, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло и мускатный орех, залить процеженным бульоном, в котором варилась соленая рыба, так, чтобы только покрыло крупу, довести до кипения и, накрыв крышкой, поставить в разогретую духовку на 15 минут.

Глубокую сковороду смазать маслом, положить немного риса, на него — слой рыбы, затем — еще слой риса и слой рыбы, последним должен быть слой риса.

Приготовить соус: яйца сварить вкрутую, очистить и размять вилкой. Третью часть масла растопить на сковороде, добавить муку, подрумянить, постоянно перемешивая деревянной лопаточкой, развести процеженным рыбным бульоном, положить лимонный сок и соль, вскипятить, всыпать мускатный орех, зелень петрушки, оставшееся сливочное масло куском, яйца и, сильно перемешивая, довести почти до кипения, а затем процедить.

Сковороду с паштетом накрыть промасленной пергаментной бумагой, поставить в разогретую духовку и запекать в течение получаса. Снять бумагу, полить паштет половиной соуса, а остальной подать отдельно в соуснике.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

2 малосольные сельди, 0,5 кг жареной телятины, 1—2 стакана молока, te стакана сметаны или сливок, 2 яйца, 1 луковица, 2—3 ломтика черствого белого хлеба, 2 столовые ложки растительного масла, 1—2 столовые ложки молотых сухарей, по 3—5 горошин черного и душистого перца, мускатный орех на кончике ножа, соль.

Растереть в порошок горошины черного и душистого перца. Ломтики черствого хлеба замочить в молоке и отжать.

Селедку почистить, выпотрошить, вымыть, вынуть крупные кости, а мякоть вымочить в течение 30—50 минут в молоке.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка.

Мясо, рыбу, замоченный хлеб дважды пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить

смесь черного и душистого перца, мускатный орех, обжаренный лук, сметану или сливки, сырые яйца и оставшееся масло, тщательно перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду, поставить в нагретую духовку и запекать около получаса.

РЫБНЫЙ РУЛЕТ

700г филе судака, 1 стакан молока, 1 яйцо, ¾ стакана сметаны, 1—2 ломтика белого хлеба без корочки, 5 столовых ложек размягченного сливочного масла, 4 чайные ложки манной крупы, 1—2 луковицы, ½ стакана молотых сухарей, соль и черный молотый перец по вкусу.

Очищенного судака разделать на филе. Хлеб размочить в молоке и отжать. Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать и, помешивая, обжарить в половине разогретого сливочного масла, после чего вместе с рыбой и хлебом дважды пропустить через мясорубку.

В полученный фарш добавить яйцо, манную крупу и 3—4 столовые ложки молока, в котором замачивался хлеб. Посолить, поперчить и хорошо перемешать до получения однородной воздушной массы.

Сформовать из полученной массы рулет, обвалять его в сухарях, выложить на смазанный жиром противень, полить оставшимся сливочным маслом и выпекать в умеренно горячей духовке в течение 40 минут, периодически поливая выделяющимся соком. За 5—7 минут до конца выпекания залить рулет слегка подсоленной сметаной.

Готовое изделие остудить, порезать наломтики толщиной 1 см, выложить на овальное блюдо, укра-

сить зеленью и кружочками вареных яиц и подать на стол.

РЫБНОЕ ФИЛЕ ПО-НЕМЕЦКИ

700 г рыбного филе, 2 стакана простокваши, 100 г сыра, 2—3 луковицы, 2 сладких перца, сок 1 лимона, 100 г маргарина или сливочного масла, 4 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Рыбное филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, полить лимонным соком, накрыть и дать постоять около получаса.

В это время очищенный репчатый лук нарезать тонкими кольцами и обжарить в хорошо разогретом маргарине.

Глубокую сковороду смазать жиром, выложить поджаренный лук, сверху разместить кусочки рыбного филе и посолить. Сладкий болгарский перец (желательно зеленого или желтого цвета) освободить от семян, ополоснуть и нарезать кружочками. Простоквашу хорошо перемешать с томатной пастой, залить этой смесью содержимое горшочков, сверху положить кружки сладкого перца, посыпать мелкими кусочками замороженного маргарина или масла и тертым сыром.

Поставить в разогретую духовку и запекать в течение 20—30 минут.

РЫБНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

1 кг щуки, 1 стакан сливок, 1 стакан белого вина, 2 яичных белка, 1 луковица, 1 чайная ложка растительного масла, 1 стакан сметанного соуса, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 1/4 чайной ложки соли, молотый красный перец по вкусу.

Репчатый лук почистить, ополоснуть и мелко нашинковать. Зелень петрушки и укропа хорошо промыть и измельчить. У очищенной и выпотрошенной щуки отделить мясо от кожи и костей. Положить в кастрюлю рыбные отходы (голова без жабр, хвост, плавники), лук, измельченную зелень, залить подсоленной водой так, чтобы она только покрыла продукты, и варить в течение 40—60 минут, после чего бульон процедить.

Тщательно очищенную от костей мякоть щуки пропустить через мясорубку. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить взбитые в тугую пену белки, хорошо перемешать до получения однородной массы, накрыть крышкой и поставить на 2 часа в холодильник.

Процеженный рыбный бульон соединить с вином и довести смесь до кипения.

Охлажденный рыбный фарш постепенно соединить со сливками и с помощью смоченной в холодной воде ложки сформовать фрикадельки и опустить в горячий бульон. Варить на очень слабом огне в течение 20—25 минут.

Готовые фрикадельки выложить в смазанную маслом сковороду, залить сметанным соусом, поставить в разогретую духовку и запечь до появления розоватой корочки. Подавать в горячем виде как самостоятельное блюдо.

РУЛЕТИКИ ИЗ СУДАКА

800 г филе судака, 100 г окорока, 2 столо-

вые ложки смальца, 1 кабачок цуккини, 2 красные луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки белого винного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки красной икры, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

досками шириной 3 см, посолить, поперчить, скатать в виде рулетиков, завернуть каждый из них в ломтик окорока и обжарить в разогретом смальце. Образовавшийся при жаренье сок процедить.

Обжаренные рулетики положить в сотейник, залить соусом, поместить в разогретую до 200 °С духовку и запекать в течение 8 минут. Готовые рулетики выложить на блюдо, охладить и украсить красной икрой и зеленью укропа.

Приготовить соус: цуккини натереть на терке, перемешать с сахаром, добавить измельченный репчатый лук, пропущенный через чеснокодавку чеснок, растительное масло и уксус, хорошо перемешать и дать постоять 15 минут. Затем добавить сок от жаркого и перемешать.

САЛАКА (КОРЮШКА) В МОРКОВНО-ТОМАТНОМ СОУСЕ

200 г свежей салаки (корюшки), 15 г пшеничной муки, 15 г жира, соль, маринованный репчатый лук, зеленый лук.
ДЛЯ соуса: *30 г моркови, 30 г репчатого лука, 20 мл подсолнечного масла, 60 г острого томатного соуса, 20 мл воды, лавровый лист, соль, перец.*

Рыбу очистить, посолить, обвалять в муке, положить в растопленный жир и жарить до готовности.

Выложить в глубокую сковороду или котелок (каждый слой жареной рыбы полить соусом). Закрыть посуду крышкой и поставить в духовку.

Запекать в течение часа, поддерживая в духовом шкафу умеренный жар. При подаче на стол украсить лимоном, маринованным и зеленым луком.

Приготовление соуса: тертую морковь и мелко нарубленный лук жарить на масле до готовности. Затем добавить томатный соус, лавровый лист, соль и перец. Все залить водой и вскипятить.

КАРАВАЙЧИКИ ИЗ РЫБЫ С СЫРОМ

150 г филе трески, 25 г копченого шпика, 10 г белого хлеба, 2 г крахмала, 20 г сливочного масла, 10 г репчатого лука, Юг сметаны, соль, 20 г сыра, 30 г моркови, вода.

Филе рыбы (без кожи) вместе со шпиком и обжаренным в масле рубленым луком пропустить через мясорубку, добавить размоченный в воде белый хлеб и все смолоть еще раз. Фарш смешать с крахмалом, сметаной, солью. Полученную массу хорошо размять, а затем смоченными в воде пальцами сформовать каравайчики.

Морковь нарезать кружочками, выложить ими дно противня, сверху положить рыбные каравайчики, подлить теплую подсоленную воду и запекать в духовке в течение часа. Время от времени поливать соком, образующимся в процессе запекания. Незадолго до готовности каравайчики посыпать тертым сыром.

Когда сыр расплавится и образуется корочка, рыбные каравайчики вынуть из духовки и остудить. Нарезать ломтиками, выложить в тарелку, вокруг в виде островков разложить вареные овощи или ломтики свежих огурцов, томатов и редиса. Украсить пучками листьев салата.

Подавать с майонезом или соусом из хрена и сметаны.

НАШПИГОВАННАЯ ТРЕСКА

250 г трески, 15 г копченого сала, 15 г сметаны, 20 г сливочного масла, соль, 5 г пшеничной муки, 10 г сыра.

Очищенную рыбу нарезать порционными кусками, посолить и начинить брусочками шпика.

В сотейнике растопить масло, положить туда треску и запекать в духовом шкафу 10 минут, затем подлить горячую воду (так, чтобы она не полностью покрывала рыбу) и потушить 10—15 минут, после чего посыпать рыбу тертым сыром и подержать в духовке еще 5 минут.

Готовую треску выложить на плоскую тарелку, подавать с отварным картофелем, теплым свекольным салатом и соусом, приготовленным из жидкости, в которой тушилась рыба.

Приготовление соуса: пшеничную муку насыпать на сухую сковороду, развести сметаной, подлить немного жидкости из-под тушения, размешать, чтобы не было комков, добавить оставшуюся жидкость, посолить и вскипятить.

ФАРШИРОВАННОЕ ФИЛЕ ТРЕСКИ

150 г филе трески, 1/2 яйца, 10 г сливочного масла, 30 г репчатого лука. Для томатно-винного соуса: 50 мл рыбного бульона, 4 г пшеничной муки, 15 г сливочного масла, 30 г моркови, 25 г репчатого лука, 6 г корня петрушки, 35 г томатной пасты, 1 стакан вина, перец, лавровый лист, соль, эстрагон.

Филе (без кожи) нарезать кусками. Отбить их так, чтобы они приобрели форму квадратных ломтей. Положить начинку, скатать рулетом, перевязать ниткой.

Фаршированную треску положить в сотейник, залить рыбным бульоном, тушить в горячей духовке 15—20 минут.

Подавать вместе с отварным картофелем, вареной или жареной морковью, томатно-винным соусом.

Приготовление начинки: 1/4 филе пропустить 2—3 раза через мясорубку вместе с обжаренным на масле луком, добавить рубленое яйцо, нарезанное кусочками сало, измельченную зелень, перец.

Приготовление соуса: муку обжарить на масле (5 г), развести ее рыбным бульоном, вскипятить, добавить подрумяненные на масле (5 г) ароматические коренья (морковь, репчатый лук, петрушку), соль, перец, лавровый лист, томатную пасту и варить 15—20 минут, затем процедить через сито, довести до кипения, подлить вино, добавить мелко нарезанные листочки эстрагона и оставшееся сливочное масло.

РЫБА С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

130 г филе рыбы (треска, щука, или рыба-капитан), 1/4 яйца, 8 г пшеничной муки, 20 г панировочных сухарей, жир, соль, черный молотый перец, 15 г зеленого масла, 1 ломтик лимона.

Филе рыбы (без кожи) нарезать кусками шириной 4 см и длиной 10—12 см, посыпать солью и перцем, в середине сделать разрез и через него протянуть один конец куска рыбы.

Затем рыбу обвалять в муке, разболтанном яйце и панировочных сухарях и жарить в жире. Готовую рыбу подержать еще 5 минут в горячем духовом шкафу.

Подавать, украсив ломтиком лимона и зеленым маслом, вместе с жареным картофелем.

МАКРУРУС В СОУСЕ ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА

150 г рыбы, 6 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 40 г репчатого лука, 40 г сметаны, соль, черный молотый перец, 50 мл рыбного бульона.

Филе рыбы (с кожей и реберными костями) порезать на порционные куски, обсушить их полотенцем, натереть солью, запанировать в муке, обжарить с обеих сторон на сливочном масле и запечь в духовом шкафу (5—7 минут).

На оставшемся от жаренья рыбы масле обжарить нарезанный тонкими кружками лук и оставшуюся муку, подлить рыбный бульон, сваренный из хребта и головы, и все вскипятить. К готовому соусу добавить сметану, соль и довести до кипения.

Рыбу залить соусом и подавать вместе с отварным картофелем.

ЖАРЕНАЯ СВЕЖАЯ СЕЛЬДЬ

150 г рыбы, 7 г пшеничной муки, соль, черный молотый перец, жир, 140 г репчатого лука.

Почищенную, вымытую сельдь посолить, поперчить, нарезать кусками, запанировать в муке и обжарить в жире, а затем на 5—7 минут поместить в горячий духовой шкаф.

Подавать с подрумяненным луком и жареным картофелем.

ЖАРЕНАЯ КОПЧЕНАЯ СЕЛЬДЬ

150 г филе копченой рыбы, 7 г пшеничной муки, 1/6 яйца, 15 г панировочных сухарей, жир.

Филе обвалять в муке, разболтанном яйце и панировочных сухарях, обжарить в жире до коричневого цвета, затем на 5 минут поместить в горячий духовой шкаф.

Подавать с отварным картофелем, томатным или сметанным соусом.

Также можно приготовить филе копченой скумбрии.

РЫБНЫЕ КОЛБАСКИ

100 г филе свежей рыбы (судак, треска, щука), 20 г филе копченой рыбы, 10 г белого хлеба, 20 мл молока, 5 г чеснока, 1/5 яйца, 5 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, панировочные сухари, жир.

Филе рыбы (без кожи) вместе с размоченным в молоке белым хлебом и филе копченой рыбы дважды пропустить через мясорубку.

К рыбной массе Добавить соль, перец, яйцо, размягченное сливочное масло, толченый чеснок, оставшееся молоко и все хорошо размешать. Разделать фарш на колбаски (2x7 см), обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире до коричневого цвета, затем запекать в духовке 5 минут.

Подавать с отварным картофелем, маринованной свеклой и томатным соусом.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ГРИБАМИ

70 г филе рыбы (щука, судак, треска, серебристый хек), 20 г белого хлеба, 35 г сливок, соль, черный молотый перец, жир, панировочные сухари.
***Для начинки:** 40 г грибов, 35 г репчатого лука, 7 г сливочного масла, соль.*

Филе рыбы пропустить через мясорубку, затем смолоть вместе с размоченным в сливках белым хлебом. К рыбной массе добавить соль, перец, оставшиеся сливки, все хорошо размешать и разделать на лепешки толщиной 1 см. В середину их положить грибную начинку, края лепешек соединить.

Нафаршированные лепешки обвалять в панировочных сухарях,

оформить их в виде овальных котлет и обжарить в жире, а затем запечь в духовом шкафу.

Подавать с отварным картофелем и томатным соусом.

Приготовление начинки: нарезанный лук и грибы обжарить на сливочном масле, добавить соль, перец и все перемешать.

ОСЕТРИНА В ОГУРЕЧНОМ РАССОЛЕ

800 г осетрины, 2 столовые ложки огуречного рассола, 5 луковиц, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, 2 головки гвоздики, по щепотке кардамона и натертого мускатного ореха.

Осетрину нарезать на куски, положить в сковороду, залить рассолом, добавить пряности и поместить в турбопечь на 15 минут при температуре 180 °С. Готовую осетрину остудить, не извлекая из бульона. Затем уложить куски осетрины на блюдо, залить процеженным бульоном и поставить в холодильник для застывания.

ОСЕТРИНА С КАРТОФЕЛЕМ

500 г осетрины, 4—5 картофелин, 1 луковица, по 1 столовой ложке натертого корня петрушки и сельдерея, по 2 веточки петрушки и укропа, 2—3 листика розмарина, 5—6 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 чайная ложка муки,

Осетрину (целым куском) поместить в небольшую кастрюлю, не нарезая, добавить зелень, приправы, влить воду. Кастрюлю под крышкой на 5—7 минут поместить в турбопечь при температуре 180 °С.

Картофель очистить, нарезать кубиками, добавить к рыбе, подержать в печи еще 8—10 минут при температуре 160 °С.

Муку обжарить в масле, залить бульоном, слитым с готовой осетрины. Рыбу нарезать на куски, выложить на блюдо, обложить картофелем и полить соусом.

1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана воды, соль по вкусу.

ПАЛТУС В ВИННОМ СОУСЕ

1 кг очищенного палтуса, 2 стакана красного столового вина, 2 стакана кипяченой воды, 2 луковицы, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 зубчика чеснока, 3 веточки петрушки, 2 веточки кинзы, 1 лавровый лист, 6—8 головок гвоздики, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Рыбу нарезать кусками по 100—150 г, уложить на дно кастрюли в один слой, посыпать нарезанным кольцами луком, нарезанной зеленью петрушки, добавить пряности и посолить. Затем залить вином и водой, накрыть крышкой и поместить в турбопечь на 8—10 минут при температуре 220 °С, потом варить еще 3—4 минуты при температуре 160 °С. Готовую рыбу выложить на блюдо, бульон процедить и поставить в печь на 3—4 минуты при температуре 220 °С.

Грецкие орехи растереть с чесноком, добавить в бульон и 3—5 минут подержать в тепле.

Рыбу залить приготовленным соусом и посыпать зеленью кинзы.

РЫБА С ЛУКОМ

1 кг рыбы, 4 столовые ложки муки, 5 столовых ложек сливочного масла, 2 головки репчатого лука, соль по вкусу.

Рыбу порезать на кусочки, посолить и нанизать на шпажки, посыпать мукой и жарить в гриле. Отдельно нарезав кружочками лук, обжарить его до золотистого цвета.

Рыбу снять со шпажек на блюдо, посыпать луком. Гарнировать с картофельным пюре, огурцами и зеленью.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

400 г осетрины, 10 г сметаны, 50 г репчатого лука, перец, соль по вкусу.

Мякоть рыбы без кожи и хрящей или без реберных костей нарезать на 2 тонких удлиненных куска на порцию, посолить, поперчить, нанизать на вертел, смазать сметаной.

РЫБНЫЕ ТРУБОЧКИ НА ВЕРТЕЛЕ

500 г рыбного филе, 1 головка репчатого лука, горчица, паста красного перца по вкусу.

Мелкие тонкие ломтики рыбного филе смазать горчицей или пастой красного перца, посыпать луком и свернуть трубочкой. Нанизать на вертел и жарить до готовности.

СОСИСКИ РЫБНЫЕ

500 г серебристого хека, 3 столовые ложки молока, 2 яйца, ломтик хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, перец и соль по вкусу.

Приготовленное филе, хлеб, замоченный в молоке или воде, лук пропустить через мясорубку. В массу добавить перец, соль. Разделить на порции, скатать в виде колбаски и обжарить на решетке, смазав предварительно сосиски маслом.

СЕВРЮГА, ЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ

800 г филе севрюги без кожи, ½ стакана молотых сухарей, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, 1 пучок листьев салата, 1 лимон, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Филе севрюги промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками, разрезать на порционные кусочки, смазать растительным маслом и дать постоять 15 минут. Затем посолить и обвалять поочередно в муке, взбитом яйце и сухарях.

Кусочки рыбы обжарить с обеих сторон на разогретой решетке гриля до светло-золотистого цвета, после чего переложить на блюдо, выстеленное листьями салата, посыпать зеленью, украсить ломтиками лимона и подать к столу.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ ПО-ГРУЗИНСКИ

1, 5 кг осетрины (или севрюги, лосося), 1½ стакана гранатового сока, 7 головок репчатого лука, 2 столовые ложки сметаны, 60 г зелени петрушки, 1 лимон, соль по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать, нанизать на вертел. Посолить, смазать сметаной и жарить в гриле.

Подать с луком, лимоном, гранатовым соком, зеленью.

САЛАКА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

0,5 кг свежей салаки, 2 столовые ложки растительного масла, ½ чайной ложки майорана, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, ⅓ чайной ложки черного молотого перца, соль по вкусу, несколько веточек петрушки для украшения.

Очищенную и выпотрошенную свежую салаку тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить кулинарными салфетками, натереть смесью соли, майорана и черного молотого перца и обильно смазать растительным маслом.

Решетку для жаренья смазать жиром (или несколько раз провести по ней кусочком сала) и разогреть.

Положить салаку на решетку и жарить над раскаленными углями, периодически переворачивая, чтобы рыба равномерно прожарилась.

Готовую рыбу переложить на подогретое блюдо, полить растоп-

ленным сливочным маслом и украсить веточками петрушки.

СКУМБРИЯ, ЖАРЕННАЯ С КАПЕРСАМИ

2 целые скумбрии, 2 столовые ложки каперсов, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и размять вилкой. Свежую скумбрию почистить, выпотрошить, вымыть, сделать на спинках с каждой стороны по два косых продольных надреза. Сливочное масло растереть с каперсами, вложить в надрезы на рыбе и натереть тушки солью.

Положить рыбу на разогретую решетку электрогриля, поместить снизу противень и обжаривать с каждой стороны в течение 7—10 минут, пока рыба не подрумянится.

• Готовую рыбу выложить на блюдо, полить соком из противня, смешанным с лимонным соком, посыпать измельченными яйцами и зеленью и подать.

ТРЕСКА НА ШПАЖКАХ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

0,5 кг филе трески, 100 г тонких ломтиков грудинки, 120 г свежих шампиньонов, 1 сладкий зеленый перец, 8 маленьких плотных помидоров, растопленный маргарин для маринада и смазывания.

Филе трески нарезать порционными кусками и на полчаса положить в растопленный маргарин.

Ломтики грудинки разрезать пополам, свежие шампиньоны почистить и вымыть, сладкий зеленый перец очистить от семян и нарезать крупными кусками.

Помидоры вымыть, разрезать пополам. Все компоненты, чередуя, нанизать на 4 шпажки и смазать растопленным маргарином.

Постоянно переворачивая, запекать рыбу в предварительно нагретом электрогриле в течение около 10 минут.

СКУМБРИЯ-ГРИЛЬ

6 скумбрий среднего размера, 1 стакан красного вина, 1 кусочек сахара, 2 столовые ложки острой белой горчицы, 6 горошин перца, по 1 стеблю тимьяна и розмарина, 6 лавровых листов, немного сухой зелени тимьяна и розмарина, соль по вкусу.

Приготовить винный маринад: в эмалированной кастрюле смешать сахар, красное вино, белую горчицу, перец, соль, стебли розмарина и тимьяна.

Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть и внутрь каждой положить по одному лавровому листу. Смочить рыбу с обеих сторон винным маринадом и оставить пропитываться в нем в течение 10 минут. Затем смочить маринадом еще раз и запекать в гриле с каждой стороны в течение примерно 5 минут. Во время запекания рыбу немного посыпать сухим тимьяном и розмарином.

Готовое блюдо украсить дольками лимона и подать с овощным салатом.

ФИЛЕ ХЕКА С ЛИМОНОМ

4 филе хека весом по 200 г, 3 лимона, 2 столовые ложки сливочного масла,

Филе хека промыть под холодной проточной водой и обсушить бумажными салфетками. Натереть солью и белым перцем и смазать соу-

1 чайная ложка соли, 2—3 столовые ложки любого соуса.

сом. Подготовленную рыбу запечь в гриле с каждой стороны в течение 3 минут. Лимоны очистить от кожуры и белой прослойки, удалить косточки и нарезать мякоть кубиками.

Сливочное масло разогреть до кипения и, постоянно помешивая, быстро обжарить в нем кубики лимона. Лимоны разложить на филе хека.

Готовое блюдо подать к столу с картофельным пюре и зеленью.

ПАЛТУС В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

800 г филе палтуса, 3 столовые ложки винного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 3—4 столовые ложки сметаны, 1 стаканчик сливочного йогурта, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 лимон, 1 столовая ложка каперсов, 1 чайная ложка сахара, соль и молотый белый перец по вкусу.

Филе палтуса хорошо промыть, обсушить, разрезать на 4 порционных куска, полить уксусом и оставить пропитываться на 10 минут. Затем посолить и поперчить, смазать растительным маслом и запекать в гриле по 5—6 минут с каждой стороны.

Приготовить соус: смешать сметану и йогурт, добавить рубленую зелень, приправить солью, сахаром и белым перцем, положить каперсы и снова перемешать.

Филе палтуса полить приготовленным соусом и подать с тостами из белого хлеба, натертыми чесноком.

ЖЮЛЬЕН С СУДАКОМ

600 г филе судака, 400 г белых грибов или

шампиньонов, 100 г сливочного масла, V/2 стакана сметаны, 6 яиц, соль и черный молотый перец по вкусу.

Филе судака промыть под холодной проточной водой, промокнуть кулинарными салфетками и порезать на небольшие кусочки. Свежие грибы почистить, вымыть, нарезать ломтиками, выложить в сковороду с разогретым маслом и, помешивая, поджарить. Затем посолить их, добавить кусочки рыбы, поджарить в течение еще 5 минут и разложить в кокотницы. Сметану перемешать со взбитыми яйцами, солью и черным молотым перцем, залить этой смесью жюльен, поместить его в разогретую духовку и запекать в течение 10—15 минут до появления румяной корочки.

РЫБНЫЕ «КАШТАНЫ»

400 г филе налима, 5—6 ломтиков хлеба, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки молока или воды, перец, соль по вкусу.

Филе налима и хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец и перемешать. Из получившейся массы скатать шарики и жарить с маслом в духовке на решетке.

КЕБАБ ИЗ МЕЛКОЙ РЫБЫ ПО-БОЛГАРСКИ

500 г мелкой рыбы, 100 г репчатого лука, 200 мл растительного масла, 120 г перца, 100 г помидоров, соль по вкусу.

Мелкую рыбу очистить, промыть, посолить. Репчатый лук мелко нарезать и обжарить в масле, добавить мелко нарезанный сладкий перец и продолжать обжаривание. В конце ввести мелко нарезанные помидоры. Когда сок помидоров выпарится, смесь посолить, заправить красным перцем, перемешать и добавить рыбу.

На дно неглубокой кастрюли положить плотную бумагу так, чтобы ее края были выше краев посуды. Выложить туда смесь рыбы с овощами, завернуть края бумаги конвертом, полить подсолнечным маслом, закрыть кастрюлю крышкой и запечь в духовке.

КАМБАЛА, ЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

4 камбалы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 помидора, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка зелени петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

Очищенную, промытую и высушенную рыбу натереть солью, перцем, сбрызнуть растительным маслом. Запекать в гриле по 6 минут с каждой стороны при температуре 190 °С.

Подать с отварным картофелем, сливочным маслом и салатом из свежих овощей.

ЛОСОСИНА, ЗАЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

250 г рыбы, 1 столовая ложка сливочного масла, ½ лимона, 1 столовая ложка растительного масла, 1 столовая ложка нарезанной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Рыбу разделать на порционные куски и замариновать. Для этого положить рыбу в посуду, посыпать солью, молотым перцем, добавить растительное масло, веточки петрушки, сок ¼ лимона. Все перемешать и поставить на 25—30 минут в прохладное место. Замаринованные порционные куски жарить в гриле по 3 минуты с каждой стороны при температуре 190 °С.

Готовую рыбу гарнировать картофелем фри и ломтиками лимона.

Отдельно подать соус из майонеза с корнишонами или горчичный.

Так же можно приготовить сига, нельму.

ОСЕТРИНА, ЗАЖАРЕННАЯ НА РЕШЕТКЕ

300 г рыбы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки крошек белого хлеба, ½ лимона, перец, соль по вкусу.

Рыбу вымыть, удалить влагу салфеткой, разделить на порционные куски, посыпать солью и перцем, смазать растопленным сливочным маслом, запанировать в крошках белого хлеба.

Жарить в гриле по 2—3 минуты с каждой стороны при температуре 190 °С.

Готовую рыбу гарнировать жареным картофелем и лимоном. Отдельно подать горчичный или томатный соусы.

УГОРЬ, ЗАЖАРЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ

300 г рыбы, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Запекать лучше всего молодых угрей, не снимая с них кожи. Для этого тщательно соскоблить ножом с кожи слизь, протереть солью, вымыть, разрезать брюшко, удалить внутренности и, снова вымыв, осушить рыбу салфеткой.

Подготовленную рыбу посолить, смазать изнутри и снаружи сливочным маслом и жарить в гриле по 6 минут с каждой стороны при температуре 190 °С, периодически сма-

зывая поверхность тушек маслом. Готовую рыбу залить красным соусом с вином. Подать, посыпав зеленью петрушки. В качестве гарнира подать картофельное пюре.

ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ

150 г рыбного филе, 50 г помидоров, ¼ лимона, 30 г репчатого лука, 75 мл белого сухого вина, 20 мл растительного масла, 30 г стручкового сладкого перца, черный молотый перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Рыбное филе выдержать 1,5—2 часа в маринаде, приготовленном из вина, растительного масла, лимонного сока, репчатого лука, черного молотого перца и соли. Затем отцедить, нарезать филе кубиками, а перец и помидоры — кусочками. Надеть на вертел вперемежку кусочек рыбы, перца, рыбы, помидора, лавровый листок.

Жарить в гриле.

ШАШЛЫК ИЗ СЕВРЮГИ

0,5 кг филе севрюги без кожи, 3 столовые ложки размягченного сливочного масла, 3 помидора, 1 луковица, 2 столовые ложки крупно нарезанного зеленого лука, ½ лимона, соль и черный молотый перец по вкусу.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Филе севрюги без костей нарезать одинаковыми ломтиками, натереть смесью соли и черного молотого перца, насадить на шампуры, смазать маслом и жарить в электрогриле в течение 10 минут, часто смазывая маслом.

Готовый рыбный шашлык снять с шампуров, выложить на подогретое блюдо, посыпать кольцами репчатого лука и нарезанным зеленым луком, окружить ломтиками лимона и сразу же подать к столу.

ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ

1 кг осетрины, 1 чайная ложка сливочного масла, 400 г помидоров, 150 г репчатого лука, 150 г зеленого лука, 2 лимона, перец и соль по вкусу.

Рыбу, сняв с нее кожу и удалив хрящ, нарезать на кусочки по 40—50 г. Перемешать рыбу с натертым на терке репчатым луком, перцем и солью, нанизать на шампуры и жарить в гриле в течение 10 минут при температуре 190 °С.

На гарнир подать свежие помидоры (лучше обжаренные в гриле), репчатый лук, нарезанный кольцами, крупно нарезанный зеленый лук, ломтики лимона.

ШАШЛЫК ИЗ КАЛЬМАРА

1,5 кг кальмаров, 10 помидоров, ½ стакана сухого белого вина, Уз стакана растительного масла, петрушка, соль и перец по вкусу.

Кальмары почистить, помыть и разрезать на куски, нанизать на шпажки. Обжарить в сковороде в духовке, добавить вино, потушить, а затем положить протертые помидоры, петрушку, соль и перец. Тушить 10—15 минут.

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Для горячего копчения рыбу солят слабым посолом (из расчета 1 кг соли на 16 кг рыбы). У крупной рыбы вскрывают брюшко и удаляют внутренности, а мелкую солят целиком.

Продолжительность посола мелкой рыбы — 1 день, крупной — 2—3 дня.

После посола рыбу промывают водой (крупную выдерживают в воде около часа), после чего при-

ступают к копчению. Рыбу смачивают дымовым раствором, тщательно обворачивают фольгой и кладут на решетчатую или сетчатую полочку в средней части духовки.

В начале копчения для подсушивания и провяливания рыбы поддерживают довольно сильный огонь, но следят, чтобы она не пригорала. Если в духовке есть верхняя горелка, то лучше минут на 10 использовать ее. Потом верхнюю горелку выключают, а включают нижнюю.

Для более равномерного пропекания и копчения рыбу переворачивают с одного бока на другой. Продолжительность копчения мелкой рыбы — 0,5—1 час, крупной — 1,5—3 часа.

Если готовая рыба имеет тусклый вид, ее протирают с поверхности мягкой тряпочкой, слегка смоченной рыбьим жиром (подсолнечным маслом).

Хранить рыбу горячего копчения долго нельзя (без холода — до 3—4 дней).

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

Картофель тщательно вымыть, вырезать глазки, поскоблить подозрительные места на кожуре.

В противень налить немного воды и запекать в духовке 40 минут при 180 °С. Через 20 минут перевернуть каждую картофелину.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЗРАЗЫ

8 картофелин среднего размера, Уз стакана сметаны, 1 столовая ложка томатного пюре, 1 столовая ложка маргарина, 1—2 столовые ложки измельченной зелени петрушки или укропа. ДЛЯ мясного фарша: 200 г мякоти свинины, 1 луковица, 3—4 столовые ложки свиного жира, соль и черный молотый перец по вкусу.

Клубни картофеля среднего размера очистить и осторожно вырезать сердцевину.

Приготовить фарш: мякоть свинины зачистить от пленок, тщательно вымыть и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук очистить, мелко нашинковать, переложить в сковороду с разогретым жиром и жарить до золотистого цвета, после чего добавить свинину и продолжать жарить, помешивая, до полной готовности мяса. В конце приготовления добавить соль и молотый перец.

Готовым фаршем заполнить сырые картофелины, смазать их рас-

тительным маслом, поместить на разогретую решетку и запечь в гриле, периодически переворачивая. Следить, чтобы фарш не выпал. Готовые клубни полить сметаной, украсить зеленью и подать горячими.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ГРИЛЕ

10 молодых картофелин, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки винного уксуса, 5 зубчиков чеснока, 10 веточек тимьяна, соль по вкусу.

Веточки тимьяна промыть и обсушить бумажными салфетками. Чеснок очистить и разрезать вдоль на половинки. Картофель очистить, вымыть, сделать в каждом клубне несколько неглубоких вертикальных надрезов и воткнуть в них по половинке чеснока и веточке тимьяна. Клубни сбрызнуть винным уксусом, смазать оливковым маслом, поместить на разогретую решетку гриля и запечь до готовности.

Готовый картофель переложить на блюдо, посолить и украсить свежей зеленью.

Отдельно подать овощной салат.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ПОЛЬСКИ

0,5 кг картофеля, 0,5 кг квашеной капусты, 3 яблока, 100 г копченого бекона, 2 луковицы, 1—1/2 стакана мясного бульона, 3 столовые ложки измельченной зелени, соль по вкусу.

Яблоки вымыть, удалить кожицу и семенную коробочку и нарезать тонкими ломтиками. Подготовленный картофель нарезать кружочками. Репчатый лук освободить от шелухи и мелко нашинковать. Бекон нарезать маленькими кубиками, выложить в глубокий соусник и жарить до прозрачности на умеренном огне. Затем положить на него слоями картофель, яблоки, репчатый лук, измельченную зелень и квашеную капусту и залить до половины горячим подсоленным бульоном.

Соусник плотно закрыть крышкой и тушить все около получаса на слабом огне в предварительно разогретой духовке.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПУДИНГ

1 кг картофеля, 4 яичных белка, 1/2 стакана молока, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки тертого сыра, 1/2 стакана сливок, 1/5 чайной ложки душистого перца, Р/2 чайной ложки соли.

Очищенный картофель вымыть, опустить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой и сварить до мягкости. Затем воду слить, картофель обсушить и растолочь, постепенно добавляя сливочное масло, горячее молоко, тертый сыр, соль и молотый перец, чтобы получилось пышное пюре.

Отдельно взбить охлажденные сливки и яичные белки, соединить их с пюре и осторожно все перемешать. Выложить эту массу в смазанную маслом форму для пудинга, поставить на водяную баню и запекать в разогретой духовке в течение получаса, после чего сразу же подать к столу.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ

8 картофелин среднего размера, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла,

Клубни молодого картофеля очистить, вымыть, смазать сливочным маслом, посыпать мятой и посолить. Каждый клубень тщатель-

1 чайная ложка измельченной мяты, ½ чайной ложки соли.

но завернуть в фольгу, положить на разогретую решетку гриля и запекать около 30—40 минут, периодически переворачивая.

Готовый картофель выложить на блюдо и подать к столу в горячем виде.

КАРТОФЕЛЬ ПО-СЕЛЬСКИ

1 кг молодого картофеля, 1 телячье сердце, 300 г печени, 2—3 луковицы, 1 морковь, 2 столовые ложки растительного масла, по 1 корню петрушки и сельдерея, 3 столовые ложки лимонного сока, соль и черный молотый перец по вкусу.

Одну луковицу освободить от шелухи и крупно нашинковать.

Морковь и корни петрушки и сельдерея очистить и нарезать кусочками.

Сердце и печень хорошо промыть, удалить крупные кровеносные сосуды и желчные протоки, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, добавить подготовленные овощи и коренья и варить до мягкости. Затем вынуть и нарезать небольшими кусочками, а бульон процедить в отдельную посуду.

Оставшийся лук очистить, нашинковать тонкими полукольцами, обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка, добавить кусочки потрохов и продолжать обжаривать, помешивая, еще 10—15 минут.

Очищенный и вымытый картофель нарезать ломтиками, сложить в огнеупорные горшочки, добавить поджаренные с луком сердце и печень, залить горячим бульоном и закрыть крышками. Горшочки поставить в духовку на 15—20 минут.

За 5 минут до готовности влить лимонный сок и перемешать.

КАРТОФЕЛЬ ПО-ВЕНГЕРСКИ

1 кг картофеля, 10 свежих шампиньонов, 0,5 кг репчатого лука, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1—2 столовые ложки тертого сыра, 1 пучок зелени (укропа, петрушки, базилика, кинзы), соль по вкусу.

Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками, отварить до мягкости в подсоленной кипящей воде и выложить в соусник, смазанный сливочным маслом.

Приготовить соус: шампиньоны почистить, вымыть, опустить в кипяток и варить около 10 минут, после чего откинуть на сито, слегка охладить и нарезать ломтиками.

Грибной бульон процедить. Подготовленный репчатый лук мелко нашинковать, обжарить до кремового оттенка, затем добавить грибы и жарить еще 5—7 минут, помешивая. После этого влить 1 стакан горячего грибного бульона, добавить сметану и кипятить 3—5 минут.

Полученным соусом залить картофель, сверху посыпать тертым сыром и сбрызнуть растопленным маслом. Запекать на слабом огне в течение 25—30 минут в разогретой духовке. За 5 минут до готовности посыпать измельченной зеленью.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ШАРЛОТКА

7—8 молодых картофелин, 200 г ветчины, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан молока,

Ветчину нарезать маленькими ломтиками. Молодой картофель очистить от кожуры, вымыть, сварить в подсоленной воде до готовности, слить воду и приготовить

½ стакана консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 1—2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

пюре. К нему добавить 2 столовые ложки сливочного масла, ветчину, посолить и перемешать. Затем влить горячее молоко, ввести яйцо, размешать и выложить в смазанную маслом сковороду. Выровнять поверхность пюре, сбрызнуть сверху оставшимся маслом и посыпать сухарями. Сковороду поместить в разогретую духовку и запечь на сильном огне.

Перед подачей на стол шарлотку украсить консервированным зеленым горошком.

КАРТОФЕЛЬНО-ЛУКОВАЯ ЗАПЕКАНКА

1 кг картофеля, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 5—6 столовых ложек сметаны, 1—2 столовые ложки растительного масла или маргарина, 1 столовая ложка укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом или маргарином и обжарить до золотистого цвета. Картофель тщательно вымыть щеточкой, опустить в кипящую воду и сварить в мундире, после чего остудить, очистить от кожуры, нарезать кубиками.

В глубокую сковороду выложить половину картофеля, затем — слой жареного лука и накрыть второй половиной картофеля.

Теплую сметану смешать с солью и черным молотым перцем и залить полученной смесью картофель.

Поставить сковороду в разогретую духовку и запекать на слабом огне в течение 20—30 минут. Зеленый лук промыть, измельчить и за 5 минут до готовности посыпать им запеканку.

Готовое блюдо подавать горячим, посыпав измельченной зеленью укропа.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ДУХОВКЕ

1 кг картофеля, 2 яйца, 2—3 луковицы, 3 столовые ложки растопленного сливочного масла, 1 стакан сметаны, ¼ стакана тертого сыра, 3 столовые ложки измельченной зелени, соль и черный молотый перец по вкусу.

Лук почистить, ополоснуть, мелко нарезать, выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить до золотистого оттенка. Очищенный и вымытый картофель натереть на крупной терке, посолить, поперчить и смешать с жареным луком, тертым сыром и сырыми яйцами.

Из полученной массы сформовать небольшие котлетки, выложить их на смазанный маслом противень и запечь в разогретой духовке до готовности, один раз перевернув.

Готовые картофельные котлеты разложить на тарелки, полить сметаной, украсить зеленью и подать горячими.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

1 кг картофеля, 100 г твердого сыра, 2 стакана молока, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 4 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1—2 столо-

Духовку разогреть до 200 °С.

Картофель очистить, вымыть, отварить до полуготовности, слить воду и нарезать тонкими кружочками. Затем добавить соль, черный молотый перец и половину тертого сыра, перемешать, вбить сырое яйцо, влить

вые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, ¼ чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка соли.

молоко и еще раз перемешать. Глубокую сковороду натереть чесноком, смазать сливочным маслом, выложить в нее подготовленную картофельную массу, разровнять поверхность, посыпать оставшимся сыром и полить растопленным сливочным маслом.

Сковороду поместить в духовку и запекать на медленном огне в течение 40—45 минут до образования румяной корочки.

При подаче на стол готовое блюдо посыпать зеленью.

КАРТОФЕЛЬНО-ТЫКВЕННОЕ РАГУ

0,5 кг картофеля, 0,5 кг тыквы, 1 луковица, ¼ стакана растительного масла, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

С тыквы срезать кожуру, удалить волокнистую ткань вместе с семенами и нарезать мякоть небольшими кубиками. Репчатый лук очистить от шелухи, ополоснуть и мелко нашинковать. Очищенный и вымытый картофель нарезать небольшими кусочками и смешать с тыквой и луком.

В сковороде разогреть растительное масло, выложить овощи, посолить и жарить в течение 5 минут на максимальном огне, постоянно помешивая.

В глубокую сковороду положить обжаренные овощи, полить теплой сметаной и осторожно перемешать. Затем накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и запекать на медленном огне до готовности в течение 40—50 минут.

БАКЛАЖАНЫ ПО-АДЖАРСКИ

1 кг баклажанов, 4 столовые ложки оливкового масла, ½ стакана белого сухого вина, 2 луковицы, 4 зубчика чеснока, 8 помидоров, 50 г оливок без косточек, 2 головки гвоздики, 10 зерен миндаля, 1 лавровый лист, по веточке тимьяна и майорана, мускатный орех на кончике ножа, перец и соль по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками толщиной 1 см, посыпать солью и оставить на 20 минут, затем промыть и обсушить. Половину мелко нарезанного лука и чеснока положить в форму, смазанную маслом. Уложить в нее баклажаны, добавить нарезанные кружочками помидоры и оливки, посыпать дробленым миндалем. Сверху овощи посыпать оставшимся луком и чесноком вместе с листиками майорана и тимьяна. Поперчить, сбрызнуть маслом и вином, добавить пряности.

Форму накрыть крышкой и поместить в турбопечь. Тушить в течение 20— 25 минут при температуре 200 °С.

БАКЛАЖАНЫ ПО-МАРОККАНСКИ

1,5 кг баклажанов, 200 г сливочного масла, 1 морковь, 2 корня сельдерея, 3 помидора, 3 луковицы, 6 зубчиков чеснока, по 1 столовой ложке мелко нарезанной зелени укропа, кинзы, петрушки, соль по вкусу.

Баклажаны разрезать вдоль, ложкой вынуть мякоть так, чтобы остались нетронутыми стенки толщиной не более 0,5 см. Посолить и оставить на 15—20 минут.

В это время натереть на терке корень сельдерея и морковь, нарезать тонкими кольцами лук, мелко нарезать чеснок и мякоть баклажанов.

Овощи смешать с растопленным сливочным маслом, поместить в турбопечь на 3—4 минуты при температуре 180 °С.

Баклажаны уложить на сковороду, заполнить полученной массой, покрыть нарезанными ломтиками помидоров. Готовить в турбопечи в течение 10–12 минут при температуре 200 °С.

БАКЛАЖАНЫ «СМИРНА»

1 крупный длинный баклажан, ½ стакана чечевицы, ½ стакана блинной муки, 2 яйца, ½ стакана пива, 2 чайные ложки лимонного сока, ⅔ стакана оливкового масла, ¼ чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка соли. Для соуса: 1 стакан йогурта, 1 луковица, 2—3 листика свежей мяты, 1—2 веточки кинзы, 1 веточка укропа, ½ чайной ложки соли.

Приготовить соус. Зелень и лук мелко нарезать, смешать с йогуртом, посолить и поставить на холод. Баклажан нарезать на 15–20 кружков толщиной 0,5 см, посолить с обеих сторон, оставить на 20 минут. Затем обмыть холодной водой и тщательно обсушить салфеткой. Каждый кусочек обвалять в мелко размолотой чечевице, смешанной с перцем.

Из яиц, пива, лимонного сока и муки с добавлением оставшейся чечевицы замесить тесто.

Оливковое масло налить на дно формы, кусочки баклажана обмакнуть в тесто и уложить в форму в один слой. Поместить в турбопечь на верхнюю решетку. Готовить 10 минут при температуре 180 °С.

Теплые баклажаны выложить на блюдо, соус взбить миксером, залить им баклажаны и немедленно подать на стол.

БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ФОЛЬГЕ

3 небольших баклажана, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки сметаны, 3 зубчика чеснока, 1—2 столовые ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Вымытые баклажаны очистить от кожуры, разрезать вдоль напополам, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить 5–10 минут, чтобы вышла горечь, после чего обсушить кулинарными салфетками и многократно наколоть вилкой по кругу.

Чеснок очистить, раздавить в чеснокодавке и смешать с растительным маслом и солью. Этой смесью смазать половинки баклажанов, завернуть их в фольгу и запечь в предварительно нагретом гриле в течение 15–20 минут, периодически переворачивая.

Готовые баклажаны переложить на блюдо, отогнуть верхние края фольги, надрезать каждую половинку крест-накрест, посыпать зеленью укропа и полить сметаной.

БАКЛАЖАНЫ НА ШПАЖКАХ

3 баклажана и 1 кабачок диаметром 6–7 см, 3 луковицы, 3—4 столовые ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, по 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, капустные листья, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, очистить и нарезать кружочками толщиной 1 см, после чего опустить в подсоленный кипяток и варить в течение 7 минут. Вымытый молодой кабачок и репчатый лук также нарезать кольцами (лук немного тоньше).

Подготовленные овощи вперемежку насадить на шпажки, смазать растительным маслом.

Запекать в предварительно разогретом гриле около 15–20 минут, периодически переворачивая и смазывая маслом.

Готовые овощи разложить на капустных листьях, посолить и посы-

пать мелко нарезанным чесноком и зеленью петрушки и укропа.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

4 баклажана, 200 г шампиньонов или белых грибов, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Вымытые баклажаны без хвостиков разрезать вдоль на половинки и ложкой вынуть часть мякоти, оставляя довольно толстые стенки. Опустить половинки в кипящую подсоленную воду и варить в течение 5—7 минут, чтобы вышла горечь.

Грибы почистить, вымыть, опустить в кипящую воду, довести до кипения, слить и мелко нарезать.

Очищенный лук измельчить, выложить в сковороду с 2 столовыми ложками разогретого масла, поджарить до светло-золотистого оттенка, добавить грибы и жарить, помешивая, еще 7—10 минут.

Вынутую из баклажанов мякоть измельчить, соединить с грибами, посолить, поперчить и хорошо перемешать до однородного состояния. Наполнить этой смесью половинки баклажанов, выложить их на смазанный маслом противень или в сковороду, поместить в нагретую духовку и запечь, периодически поливая выделяющимся соком.

БАКЛАЖАНЫ С ВЕТЧИНОЙ

4—5 небольших баклажанов, 150 г ветчины, 1—2 зубчика чеснока, 1 луковица, 2—3 столовые ложки растительного масла, несколько веточек петрушки для украшения, соль по вкусу.

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль напополам, вынуть ложкой

середину с семенами, чтобы получились «лодочки». Опустить их в кипящую подсоленную воду и варить около 5—7 минут, чтобы вышла горечь. Ветчину мелко нарезать. Зубчики чеснока очистить и раздавить в чеснокодавке. Репчатый лук почистить, ополоснуть и измельчить.

В сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем лук, ветчину и чеснок до появления приятного аромата. Полученной начинкой наполнить половинки баклажанов, переложить их на смазанный растительным маслом противень и запечь в разогретой духовке в течение 20—30 минут.

Готовые баклажаны украсить веточками петрушки.

БАКЛАЖАНЫ С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ

400 г говядины, 400 г свинины, 3 крупных баклажана, 6 яиц, 200 мл растительного масла, 0,5 л молока, 1 луковица, 3 помидора, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки, перец, соль по вкусу.

Вымытые и подсушенные баклажаны поставить в горячую духовку, чтобы кожица на них сморщилась, после чего ее удалить. Баклажаны ни в коем случае не должны подгореть! Кроме того, баклажаны нельзя очищать металлическим ножом, от этого они могут изменить цвет.

Очищенные баклажаны разрезать на полоски, посолить и дать постоять, затем слегка отжать и обсушить. Каждую полоску обвалять в яйце и муке. В смазанную жиром форму уложить слой баклажанов,

на него — слой рубленого мяса, затем — слой баклажанов и мяса и т. д. (сверху должен быть слой баклажанов). Добавить мелко нарезанный лук, нарезанные дольками помидоры и зелень петрушки.

Оставшиеся 5 яиц взбить, соединив с молоком, залить этой смесью подготовленное блюдо, посолить его и поперчить.

Запекать в турбопечи в течение 30 минут при температуре 180 °С. Подать в посуде, в которой его готовили. Отдельно подать салат из свежих овощей.

БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

4 небольших баклажана, 1 стакан сметаны, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 6 столовых ложек воды, по 2—3 столовые ложки измельченной зелени петрушки и укропа, 2 веточки розмарина, 3 горошины душистого перца, соль по вкусу.

Вымытые и очищенные от кожуры баклажаны нарезать кубиками, посолить и оставить на 30—40 минут, чтобы вышла горечь, а затем слегка отжать. Репчатый лук очистить, сполоснуть, мелко нашинковать, обжарить в хорошо разогретом масле до золотистого оттенка и смешать с измельченной зеленью.

В глубокую сковороду выложить смешанные с луком и зеленью баклажаны (при желании их можно выложить слоями), полить горячим растительным маслом, влить подсоленный кипяток и добавить веточки розмарина и горошины душистого перца. Накрыть сковороду крышкой, поставить в предварительно нагретую духовку и тушить

на медленном огне в течение получаса. Затем влить подогретую сметану, потомить еще 5—10 минут и подать на стол.

БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

3 баклажана, 3 яйца, 2/3 стакана молока, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 1/2 чайной ложки грибной приправы, 1 помидор, порезанный на ломтики, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Баклажаны очистить от кожуры, ополоснуть и нарезать небольшими кубиками. Опустить их в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить, помешивая, 10—15 минут, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь.

Яйца взбить с молоком.

Соусник смазать сливочным маслом, выложить в него вареные баклажаны, залить яично-молочной смесью, посыпать грибной приправой и хорошо перемешать.

Соусник поместить в предварительно разогретую духовку и запекать на умеренном огне в течение 15-20 минут, пока не будет готов омлет.

Готовое блюдо украсить ломтиками помидора и измельченной зеленью укропа.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ

1 кг перца, 60 г репчатого лука, 55 г моркови, 40 г корня сельдерея, 75 мл растительного масла,

Репчатый лук, морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками, добавить соль, растительное масло и потушить в небольшом количестве воды до полуготовности, затем

250 г картофеля, 230 г помидоров, 50 г брынзы, 12 г чеснока, 20 г зелени петрушки.

добавить вареный картофель, нарезанные помидоры, размешать и довести до кипения. В фарш добавить тертую брынзу, чеснок, зелень петрушки.

Перец наполнить фаршем, уложить на противень, добавить немного воды, измельченные помидоры, сбрызнуть растительным маслом и запечь в жарочном шкафу.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ КАПУСТОЙ С ГРИБАМИ

6 стручков сладкого перца, 6 помидоров, 300 г свежих грибов, 500 г свежей капусты, 2 луковицы, 3 чайные ложки растительного масла, ¾ стакана сметаны, 125 г натертого сыра, 2 столовые ложки мелко нарезанного зеленого лука, перец, соль по вкусу.

Перец разрезать поперек, удалить сердцевину, вымыть. Бланшировать в подсоленной воде 2—3 минуты, обсушить. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, нарезать кубиками. Грибы нарезать кружочками, капусту и лук нашинковать и слегка обжарить в масле, добавить помидоры, смешать с половиной указанного количества сыра. По вкусу заправить солью и перцем.

Полученной массой нафаршировать половинки перца, уложить в смазанную маслом форму и посыпать оставшимся сыром. Тушить в турбопечи в течение 15 минут при температуре 200 °С.

Готовое блюдо посыпать нарезанным зеленым луком.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И РЫБОЙ

8 стручков сладкого перца, 1 банка сардин

в масле, 2 стакана вареного риса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка мелко нарезанной петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль по вкусу.

Стручки сладкого перца промыть и очистить от семян. Сардины, каждую рыбку в отдельности, разделить пополам, смешать с отварным рассыпчатым рисом, маслом из банки и рубленым яйцом. Приправить солью и перцем, добавить петрушку.

Полученной массой наполнить стручки перца.

В кастрюлю налить немного воды и опустить в нее перец. Тушить в турбопечи в течение 10 минут при температуре 160 °С. Подать в горячем виде с белым хлебом.

ПЕРЕЦ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПРОСТОКВАШЕЙ

1 кг сладкого болгарского перца, 2 стакана простокваши, 4 яйца, 150 г сыра, 3 помидора, 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец освободить от семян и плодоножек, опустить на 20—30 секунд в кипяток, снять кожицу и нарезать соломкой. Помидоры также ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать ломтиками. Репчатый лук освободить от шелухи, ополоснуть, нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого оттенка. Затем добавить сладкий перец и помидоры и держать на огне еще 5—10 минут.

Обжаренные овощи выложить в глубокую сковороду или соусник, посыпать тертым сыром и измельченной зеленью петрушки.

Яйца взбить с просеянной мукой, развести простоквашей и залить этим соусом овощи. Сковоро-

ду поставить в нагретую духовку и запечь на медленном огне до образования румяной корочки.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ «СКАЗКА»

8 стручков сладкого болгарского перца, ½ стакана риса, 2 луковицы, 1 морковь, 200 г тыквы, 100 г свежих шампиньонов, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки томатной пасты, 4 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1—2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль по вкусу.

Сладкий перец вымыть и очистить от семян и хвостиков. Рис перебрать, несколько раз промыть, опустить в кипящую подсоленную воду и сварить рассыпчатую кашу. Репчатый лук освободить от шелухи и мелко нашинковать. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. С тыквы срезать кожуру, удалить волокнистую ткань вместе с семенами и нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны вымыть и измельчить.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить в нем, вводя поочередно, лук, морковь, шампиньоны и тыкву. В конце приготовления добавить рисовую кашу, соль и измельченный чеснок и все перемешать.

Полученной массой наполнить подготовленный сладкий перец, поместить его в соусник узкими концами вниз, залить смесью сметаны и томатной пасты и посыпать зеленью петрушки. Соусник накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и тушить на слабом огне 20—30 минут.

Подавать в горячем виде как Самостоятельное блюдо.

ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СЛИВКАХ

1200 г тыквы, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г панировочных сухарей, 300 г сливок.

Тыкву очистить от кожицы и удалить семена. Нарезать тонкими ломтиками. Форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями и уложить ломтики тыквы. Затем добавить масло, залить сливками, смешанными с яйцами, и запечь в течение 25 минут в жарочном шкафу.

Подать на стол в горячем виде.

ТЫКВЕННЫЕ «ЛОДОЧКИ»

0,5 кг тыквы, 4 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1 столовая ложка сахара.

Тыкву очистить от волокнистой ткани с семенами, оставив кожуру, нарезать ломтиками в виде лодочек, смазать сливочным маслом и посыпать сахаром. Подготовленную тыкву поместить на смазанный маслом противень или сковороду и запечь в предварительно разогретой духовке до мягкости.

Подавать на стол как самостоятельное блюдо в горячем или холодном виде.

ТЫКВЕННАЯ ЗАПЕКАНКА С ИЗЮМОМ

1 кг спелой тыквы, 1 стакан изюма, 1 стакан воды, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки размягченного сливочного масла, сахар и ванилин по вкусу.

Тыкву очистить от кожуры и волокнистой ткани вместе с семенами, а мякоть порезать небольшими ломтиками. Смешать тыкву с сахаром и ванилином и дать постоять при комнатной температуре 5—6 минут. Изюм несколько раз промыть в теплой воде.

Глубокую сковороду смазать сливочным маслом, выложить в нее тыквенные ломтики, переслаивая их изюмом, залить водой и тушить в разогретой духовке почти до полного выпаривания жидкости. Затем влить сметану, перемешать и томить еще 15—20 минут, накрыв крышкой.

Готовую запеканку подавать к столу в горячем виде, не вынимая из посуды, в которой она готовилась.

ТЫКВЕННОЕ СУФЛЕ

0,5 кг тыквы, 0,5 кг сладких спелых яблок, 2 яйца, 1 столовая ложка размягченного сливочного масла, ¼ стакана воды, 2—3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молотых сухарей.

Тыкву ополоснуть, очистить от кожуры и волокнистой ткани с семенами и нарезать небольшими кубиками. Очищенные от кожуры и семенной коробочки яблоки тоже нарезать кубиками. Смешать тыкву и яблоки, переложить в глубокую сковороду, влить воду и тушить на медленном огне 10—15 минут, после чего охладить. Яичные желтки растереть с сахаром, отдельно взбить белки в тугую пену. Тушеную тыкву с яблоками соединить с желтками, перемешать, ввести взбитые белки, снова перемешать и выложить полученную массу в сковороду, смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями. Запечь в разогретой духовке до готовности.

КАБАЧКИ, ТУШЕННЫЕ ПО-РУМЫНСКИ

3 молодых кабачка, 200 г грудинки, 1 стакан риса, 2 моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла для жаренья и 2 столовые ложки растительного масла для смазывания сковороды, 3—4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа, соль по вкусу.

Молодые кабачки хорошо вымыть, нарезать кружочками, посолить и дать постоять полчаса. Рис перебрать, несколько раз промыть и сварить в подсоленной воде до полуготовности. Репчатый лук очистить и мелко нашинковать. Очищенную и вымытую морковь натереть на крупной терке. Грудинку измельчить.

В сковороде разогреть растительное масло, обжарить на нем лук, морковь и грудинку. Затем добавить вареный рис и перемешать.

На дно глубокой сковороды налить горячее растительное масло, выложить половину кабачков, на них — начинку из овощей, риса и грудинки, а поверх — оставшиеся кабачки. Влить немного кипятка или мясного бульона, посолить, накрыть крышкой и тушить в духовке на умеренном огне в течение получаса.

Готовое блюдо полить сметаной.

КАБАЧКИ «ДОМАШНИЕ»

2 небольших кабачка, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.
Для начинки: *1 стакан твердого тертого сыра, 2 столовые ложки измельченного базилика, 1 чайная ложка измельченной мяты.*
Для соуса: *1 луковица, 4 крупных помидора,*

Кабачки вымыть, нарезать небольшими кубиками, посолить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и подрумянить, помешивая, со всех сторон.

Приготовить начинку: смешать тертый сыр с измельченной зеленью базилика и мяты.

Приготовить соус: вымытые помидоры обдать кипятком, снять кожицу, удалить семена, а мякоть протереть через сито. Репчатый лук очи-

3 столовые ложки растительного масла, Р/2 чайной ложки сахара, соль и черный молотый перец по вкусу.

стить от шелухи, порезать тонкими полукольцами и обжарить до золотистого оттенка в разогретом масле. Затем добавить протертые помидоры и сахар, посолить, поперчить, перемешать и тушить под закрытой крышкой, периодически помешивая, около 20 минут.

Глубокую сковороду смазать маслом, выложить в нее половину обжаренных кабачков, полить горячим соусом, положить слой сырной начинки, накрыть оставшимися кабачками, снова полить соусом и выложить вторую часть начинки.

Сковороду поместить в разогретую духовку и запекать 10–15 минут при умеренной температуре.

КАБАЧКИ В МАРИНАДЕ

1 кг кабачков, 0,5 кг лука-сеянца, по 1 столовой ложке измельченной зелени петрушки и укропа.
Для маринада:
3—4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 2 столовые ложки коньяка, 1/3 чайной ложки измельченного перца чили, соль по вкусу.

Приготовить маринад: тщательно смешать все компоненты — растительное масло, лимонный сок, коньяк, перец, соль.

Молодые кабачки небольшого диаметра вымыть и, не очищая, нарезать кружочками. Головки лука-сеянца очистить от шелухи и ополоснуть. Лук и кабачки поместить в посуду с маринадом и оставить пропитываться на 30–40 минут, после чего вперемежку нанизать на шампуры или шпажки. Поместить в гриль и запечь до мягкости, периодически переворачивая. Подавать в горячем виде, украсив измельченной зеленью петрушки и укропа.

КАБАЧКИ С НАЧИНКОЙ

3 молодых кабачка, 200 г корейской моркови, 1 огурец, 2 помидора, 3 столовые ложки растительного масла, по 1 столовой ложке измельченной зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Молодые кабачки вымыть и, не очищая от кожуры, разрезать вдоль на 4 части и удалить семена. Полученные «лодочки» смазать растительным маслом, посолить, завернуть в фольгу и запечь в гриле до мягкости, периодически переворачивая. Готовность проверить, проколов фольгу иглой для рулетов. Печеные кабачки освободить от обертки, выложить на каждую четвертинку корейскую морковь и посыпать зеленью. Подавать на блюде, украсив кружочками помидоров и огурцов.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

1 кг помидоров, 60 г репчатого лука, 50 г моркови, 75 мл растительного масла, 160 г риса, 320 мл воды, 30 г зелени петрушки, 40 г сливочного масла, 3 яйца, 200 мл молока.

Помидоры разрезать пополам и, удалив мякоть, посолить. Мелко нарубленный репчатый лук и нашинкованную морковь спассеровать, добавить рис, соль, воду и варить до готовности риса. Затем добавить зелень петрушки и черный перец.

Помидоры наполнить фаршем, положить на противень, добавить немного горячей воды, сливочное масло и запечь в жарочном шкафу. Яйца взбить с молоком, залить запеченные помидоры и вновь запечь в жарочном шкафу.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

650 г помидоров, 60 г репчатого лука,

Помидоры разрезать пополам и удалить мякоть. Подготовленные

75 мл растительного масла, 230 г свежих грибов, 50 г панировочных сухарей, черный перец.

помидоры уложить на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями.

Репчатый лук спассеровать на растительном масле, добавить измельченную мякоть помидоров и обжарить. Грибы мелко нарезать и отварить в подсоленной воде, затем отжать и добавить к овощной смеси вместе с солью и черным перцем.

Подготовленные помидоры наполнить фаршем, посыпать сухарями и запечь в жарочном шкафу.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ НА МОЛОКЕ

1500 г белокочанной капусты, 3 яйца, 60 г сливочного масла, 45 г панировочных сухарей, 100 мл молока.

Капусту нашинковать, добавить молоко, масло, потушить 15 минут, затем охладить, добавить яйца, соль и перемешать. Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее подготовленную капусту, разровнять, посыпать сухарями и запечь в жарочном шкафу в течение 20 минут.

КАПУСТА СЛОЕНАЯ ПО-БОЛГАРСКИ

1 кочан капусты, 0,5 кг телятины, 150 г ветчины, 6—7 средних шампиньонов, 3—4 луковицы, 2—3 яйца, Р/2 стакана сметаны, 2—3 столовые ложки топленого

Капусту очистить, вырезать кочерыжку, вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 15—20 минут, после чего откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Разделить капусту на отдельные листья, срезать утолщенные стебли и нарезать капусту небольшими кусочками.

масла или маргарина, соль и черный молотый перец по вкусу.

Яйца сварить вкрутую, почистить и растолочь вилкой. Шампиньоны вымыть, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 20—25 минут. Готовые грибы вынуть, слегка остудить и нарезать небольшими ломтиками. Измельченный репчатый лук обжарить в разогретом масле или маргарине до золотистого оттенка.

Мясо ополоснуть и вместе с ветчиной пропустить через мясорубку, добавить лук, яйца и шампиньоны, посолить, поперчить и хорошо перемешать.

В смазанную маслом глубокую сковороду положить слой капусты, на нее — мясо-грибную массу, снова капусту, и так — несколько раз (верхним слоем должна быть капуста). Залить все сметаной, поставить сковороду в разогретую духовку и тушить на медленном огне в течение 40—60 минут.

КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С МЯСОМ

Кочан капусты весом 1 кг, 300 г нежирной свинины, 2 столовые ложки смальца, 2 луковицы, 1 морковь, 2 столовые ложки томатного пюре, 3—4 столовые ложки воды, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка муки, 1 столовая

Молодую капусту очистить, вымыть и тонко нашинковать. Нежирную свинину ополоснуть, нарезать небольшими ломтиками и обжарить со всех сторон в разогретом смальце. Лук и морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой и подрумянить в жиру.

Муку обжарить в сливочном масле в течение 1 минуты, смешать с теплой водой и растереть, чтобы не было комочков.

ложка растопленного сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 2—3 лавровых листа, соль и черный молотый перец по вкусу.

В сотейник положить подготовленные овощи и мясо, добавить томатное пюре, уксус, лавровый лист, черный молотый перец, сахар, соль и мучную заправку и поместить в разогретую духовку.

Тушить на слабом огне в течение 1 часа, после чего вынуть лавровый лист и подать на стол.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ГРИЛЕ

1 кочан молодой цветной капусты весом 800 г, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1/3 стакана панировочных сухарей, 1/4 стакана тертого твердого сыра, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль повкусу.

Для сливочно-яичного соуса: *200 г сливочного масла, 2 столовые ложки лимонного сока, 3 яичных желтка, 1 столовая ложка воды, соль по вкусу.*

Цветную капусту вымыть, опустить на 20—30 минут в холодную соленую воду, чтобы избавиться от возможных вредителей, и снова промыть. После этого разобрать ее на отдельные кочешки, обсушить, смазать сливочным маслом, обвалять в панировочных сухарях, положить на раскаленную решетку гриля и запекать до готовности, периодически переворачивая.

Приготовить сливочно-яичный соус: в кастрюлю с толстым дном опустить сырые яичные желтки, добавить холодную воду и 2/3 нарезанного маленькими кусочками масла и варить при непрерывном помешивании до загустения. После этого снять с огня и продолжать размешивать до образования однородной массы. Затем заправить соус солью и лимонным соком, ввести оставшееся растопленное масло и процедить.

Готовое блюдо посолить, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью и подать со сливочно-яичным соусом.

/ кочан белокочанной капусты, 1 стакан риса, 1 стакан консервированной кукурузы, Уз стакана жареного арахиса без шелухи, 1 яйцо, панировочные сухари, соль по вкусу.

ГОЛУБЦЫ-ГРИЛЬ

Капусту очистить, вымыть, опустить в подсоленную кипящую воду, сварить до мягкости и разобрать на отдельные листья. Рис перебрать, несколько раз промыть в теплой воде и сварить рассыпчатую кашу, после чего смешать ее с зернами кукурузы и жареным арахисом, добавив по вкусу соль.

Полученную начинку разложить на капустные листья и свернуть голубцы. Обмакнуть их в яйцо и запанировать в сухарях.

Выложить голубцы на разогретую решетку гриля и обжарить до золотистой корочки с обеих сторон. Подавать в горячем виде со сметаной или томатным соком.

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С СУХАРЯМИ

1 головка белокочанной капусты, 200 г сливочного масла, 3—4 столовые ложки молотых сухарей, 1 луковица, 2—3 столовые ложки измельченной зелени петрушки, мясной бульон.

Капусту очистить от верхних листьев, вымыть, разрезать на 8 частей и опустить в кипящую подсоленную воду. Довести до кипения, откинуть на решето или дуршлаг и слегка отжать. Разложить куски капусты в керамические огнеупорные горшочки, залить горячим процеженным бульоном так, чтобы он только покрыл капусту, добавить измельченную петрушку, очищен-

ный и мелко порезанный лук, накрыть крышками, поставить в разогретую духовку и варить до мягкости.

Приготовить соус: растопить в сковороде сливочное масло, всыпать сухари и обжарить до золотистого цвета. Полить этим соусом отварную капусту, снова поставить горшочки в духовку и запекать 5—10 минут.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПИКАНТНАЯ

1 кг квашеной капусты, 0,5 кг свинины, 1 столовая ложка риса, 50 г копченой ветчины, 6 столовых ложек сметаны, 1 луковица, 2—3 столовые ложки растительного масла или маргарина, 2 стакана воды, 2—3 горошины душистого перца, соль и красный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, разрезать напополам и испечь до готовности в разогретой духовке.

Мякоть свинины обмыть, зачистить от пленок и сухожилий и пропустить через мясорубку вместе с ветчиной и печеным луком.

Рис перебрать, промыть, обсушить и обжарить в разогретом масле или маргарине до золотистого оттенка, после чего соединить с мясным фаршем, добавить соль и растолченный душистый перец и перемешать до однородного состояния.

Квашеную капусту нашинковать, выложить на сковороду с раскаленным жиром и тушить, помешивая, в течение 15—20 минут, а затем посыпать красным молотым перцем.

В глубокую сковороду выложить поочередно три слоя капусты и два

слоя мясного фарша, залить горячей водой, поставить в нагретую духовку и тушить около 1 часа. За 5—10 минут до готовности влить сметану. Подавать в горячем виде.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ К МЯСУ

0,5 кг краснокочанной капусты, ¼ стакана сметаны, 2 яблока, ½ стакана мясного бульона, 2 столовые ложки размягченного маргарина или сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Капусту очистить от верхних листьев, вымыть, тонко нашинковать и разложить в порционные горшочки. Залить горячим процеженным бульоном, добавить маргарин или сливочное масло, соль и молотый перец, поместить в разогретую духовку и тушить на медленном огне в течение 45—50 минут.

Тем временем вымыть яблоки, очистить от кожуры, удалить семенную коробочку, нарезать ломтиками и смешать с тушеной капустой. Положить в горшочки сахар, снова поставить в духовку и продолжать тушить еще 30—40 минут. После этого добавить сметану и прогреть около 5 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленью и подать горячим.

СУФЛЕ ИЗ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ

0,5 кг брюссельской капусты, 3 яйца, 3 картофелины, 4—5 столовых ложек тертого сыра, 3 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Брюссельскую капусту разделить на отдельные кочешки, удалив стебель, промыть, опустить в кастрюлю с подсоленным кипятком и варить до готовности под закрытой крышкой.

Картофель почистить, вымыть, положить в кипящую подсоленную воду и сварить до мягкости.

Готовые овощи протереть через сито, соединить с яичными желтками и сливочным маслом, добавить соль, перец, взбитые в крепкую пену белки и осторожно перемешать.

Полученную массу выложить на противень, посыпать тертым сыром и запекать на среднем огне в течение 25—30 минут в предварительно нагретой духовке.

КАПУСТА С ОВОЩАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

По 1 кочану цветной и белокочанной капусты, 1 брюква, 6 картофелин, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан свежего зеленого горошка, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, соль по вкусу.

Для сливочного соуса:

1 стакан сливок, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, ½ столовой ложки муки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Овощи почистить, вымыть.

Цветную капусту разделить на кочешки.

Белокочанную капусту нарезать одинаковыми квадратиками, брюкву, картофель и морковь — небольшими ромбиками, а лук мелко нашинковать.

Подготовленные овощи переложить в глубокую сковороду, влить немного воды, накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить на слабом огне 1—1,5 часа. После этого всыпать стакан вылущенного горошка, посолить, полить горячим сливочным соусом и продолжать тушить еще 20—30 минут.

Приготовить сливочный соус: муку обжарить в разогретом сливочном масле до светло-кремового оттенка, затем влить часть теплых сливок, тщательно растереть, чтобы не было комочков, добавить оставшиеся горячие сливки и еще раз хорошо перемешать.

ФАСОЛЬ СТРУЧКОВАЯ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

1 кг крупной стручковой фасоли, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 4 помидора, 1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка рубленой зелени, соль.

Очистить фасоль. Опустить в кипяток, дать немного прокипеть, вынуть и дать стечь воде.

Поджарить одну мелко изрубленную луковицу с растительным маслом, положить муку и добавить горячую воду.

Прибавить очищенные от кожицы помидоры, рубленую зелень и фасоль.

Посолить и запечь в духовом шкафу.

ФАСОЛЬ В ГОРШОЧКЕ ПО-ГРЕЧЕСКИ

150 г зрелой фасоли, 6 больших луковиц, 5—6 столовых ложек растительного масла, 0,5 л воды, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки черного молотого перца, 1 неполная столовая ложка красного перца.

Фасоль замочить на ночь, на следующий день отварить и жидкость слить в отдельную посуду.

Лук нарезать кольцами и слегка обжарить в растительном масле, затем хорошо посолить и поперчить как черным, так и красным перцем.

В огнеупорную посуду поместить, чередуя, слои фасоли и жареного лука (верхним слоем должна быть фасоль), полить все оставшимся растительным маслом и влить воду, в которой варилась фасоль.

Запекать в духовке при средней температуре в течение 20 минут и подавать на стол в той же посуде.

ФАСОЛЬ, ТУШЕННАЯ С ПРОСТОКВАШЕЙ

800 г фасоли, 3 сырые куриные грудки, 4 столовые ложки гусиного жира, 2—3 помидора, 1 луковица, 2—3 столовые ложки растительного масла, ½ стакана простокваши, 1 чайная ложка муки, 2—3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Фасоль замочить на 8 часов в холодной воде, после чего воду слить, залить фасоль свежей водой и варить до мягкости в течение 1,5—2 часов.

Куриные грудки хорошо промыть под холодной проточной водой, промокнуть кулинарной салфеткой и нарезать небольшими кубиками.

Репчатый лук очистить, ополоснуть и нашинковать тонкими полукольцами. В сковороде разогреть гусиный жир, обжарить на нем кусочки курицы, затем добавить лук, влить немного горячей воды и тушить до готовности. Чеснок очистить и раздавить в чеснокодавке. Помидоры ополоснуть, нарезать кружочками и обжарить в разогретом растительном масле до светло-золотистого цвета.

Смешать чеснок, вареную фасоль и кусочки курицы с луком. Полученную массу переложить в глубокую сковороду или соусник.

Простоквашу слегка взбить с просеянной мукой, солью и красным молотым перцем и залить фасоль с мясом. Сверху выложить обжаренные помидоры. Сковороду

поставить в разогретую духовку и тушить на умеренном огне в течение 15—20 минут. Готовое блюдо подавать в горячем виде, посыпав зеленью петрушки.

ФАСОЛЬ, ТУШЕННАЯ В ВИНЕ

1 стакан белой фасоли, ½ стакана белого сухого вина, 1 стакан воды, 2 моркови, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, сахар и соль по вкусу.

Перебранную и вымытую фасоль залить на ночь холодной водой. Утром воду слить, фасоль залить свежей водой и отварить на небольшом огне почти до готовности. Морковь очистить, вымыть и натереть на терке с крупными отверстиями. Разогреть в сковороде сливочное масло и обжарить на нем морковь до мягкости. Соединить вареную фасоль и морковь, добавить сахар и соль, перемешать и переложить в соусник. Смешать белое сухое вино и воду и залить полученным соусом фасоль. Накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку. Тушить на небольшом огне в течение получаса.

В готовое блюдо добавить тертый сыр и подать в горячем виде.

ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ, ТУШЕННАЯ С СУХАРЯМИ

0,5 кг зеленых стручков фасоли, 1 стакан молотых сухарей, 100 г размягченного сливочного масла, ½ чайной ложки паприки, черный молотый перец на кончике ножа, соль по вкусу.

Молодые стручки зеленой фасоли вымыть, удалить жесткие продольные жилки, нашинковать мелкой соломкой, залить холодной водой и дать постоять 15—20 минут. Затем опустить Уз часть измельченной фасоли в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, довести до ки-

пения, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Таким образом отварить всю фасоль.

Сковороду смазать небольшим количеством сливочного масла и выложить слоями вареную фасоль и молотые сухари так, чтобы верхним слоем были сухари. Разровнять поверхность, положить кусочки сливочного масла, посыпать паприкой и черным молотым перцем и поставить сковороду в разогретую духовку. Тушить под закрытой крышкой до мягкости в течение 10–15 минут.

Готовую фасоль подавать в горячем виде с мясными блюдами.

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ В ЯИЧНО-СМЕТАННОМ СОУСЕ

650 г стручковой фасоли, ½ стакана мягкого тертого сыра (например, брынзы), 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Для яично-сметанного соуса: *2 яйца, ½ стакана густой сметаны, 1 чайная ложка просеянной муки.*

Стручки фасоли вымыть, очистить от прожилок, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, отварить до мягкости и откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость. К вареной фасоли добавить растопленное сливочное масло и тертый мягкий сыр, тщательно перемешать и выложить в глубокую сковороду.

Приготовить яично-сметанный соус: в эмалированной миске взбить яйца с мукой, добавить сметану, вымешать и полученной смесью залить фасоль.

Сковороду поставить в предварительно нагретую духовку и запекать на медленном огне в течение

15–20 минут. Подавать к столу в горячем виде.

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-ГРЕЧЕСКИ

0,5 кг стручковой фасоли, 2 луковицы, 1 стакан оливок без косточек, 2 моркови, 2 помидора, 1 стакан воды, 200 г шампиньонов, 1 яйцо, 1 чайная ложка муки, 3–4 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки тертого сыра, 4 столовые ложки растительного масла, соль и черный молотый перец по вкусу.

Зеленые стручки фасоли вымыть, удалить жесткие продольные жилки и нарезать косыми ломтиками. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, а мякоть нарезать небольшими ломтиками. Морковь почистить, вымыть и натереть на крупной терке. Каждую оливку разрезать на четыре части. Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать, выложить на сковороду с двумя столовыми ложками разогретого растительного масла и обжарить до светло-золотистого оттенка. Затем добавить ломтики помидоров и продолжать жарить еще 5–7 минут.

После этого положить морковь, стручки фасоли, залить стаканом кипятка, добавить соль и черный молотый перец. Тушить на медленном огне около 10 минут.

Шампиньоны перебрать, хорошо вымыть, нарезать небольшими ломтиками, выложить в сковороду с оставшимся растительным маслом и жарить, помешивая, 15–20 минут. Затем добавить слегка взбитое со сметаной сырое яйцо, посыпать мукой и тушить еще 2–3 минуты.

Смешать фасоль с оливками и грибами, переложить в глубокую сковороду, посыпать тертым сыром

и поместить в разогретую духовку. Запекать до появления румяной корочки.

Подать на стол в горячем виде.

ЗАКУСКА ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Р/2 стакана свежего или консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 3 небольшие картофелины, 2 сладких болгарских перца, 150 г тыквы, 1—2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, соль и сахар по вкусу.

***Для соуса:** 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка просеянной муки, сок ½ лимона.*

Картофель вымыть щеточкой, сварить в мундире до мягкости, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Свежий зеленый горошек перебрать, промыть, опустить в кипящую воду, добавить соль и сахар и варить 5 минут, а консервированный — просто отцедить от жидкости.

С тыквы срезать кожуру, удалить семена и волокнистую ткань и нарезать ломтиками. Сладкий перец опустить на 15 секунд в кипяток, снять кожицу и нашинковать соломкой. Морковь очистить, вымыть и нарезать кубиками.

Подготовленные овощи тщательно перемешать и переложить в глубокую сковороду или соусник.

Приготовить соус: муку спассеровать в сливочном масле до кремового оттенка, медленно развести подогретой сметаной, тщательно растирая, чтобы не было комочков, и варить при слабом кипении до загустения. Затем ввести яичные желтки, перемешать, добавить лимонный сок, довести почти до кипения и процедить.

Полученным соусом залить овощи, поставить в нагретую духовку и запекать в течение 20—30 минут.

Подавать к столу в горячем виде, украсив измельченной зеленью петрушки.

ЧЕЧЕВИЦА, ТУШЕННАЯ С ЛУКОМ

2 стакана чечевицы, 4 луковицы, ½ стакана сметаны, 3 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки измельченной зелени укропа, ¼ чайной ложки молотого красного перца, соль по вкусу.

Чечевицу несколько раз вымыть, переложить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, довести до кипения, откинуть на дуршлаг и промыть горячей водой. Затем опустить в свежий кипяток, посолить и варить на небольшом огне до готовности (около 1,5 часа). Отвар из-под чечевицы слить в отдельную посуду.

Репчатый лук почистить, ополоснуть, нашинковать тонкими полукольцами, переложить в сковороду с разогретым оливковым маслом и обжарить до золотистого оттенка, добавив в конце приготовления соль и молотый перец.

В глубокую сковороду выложить слоями чечевицу и обжаренный лук так, чтобы верхним слоем была чечевица. Соединить сметану и 3—4 столовые ложки отвара из-под чечевицы и влить полученную смесь в сковороду. Тушить, плотно накрыв крышкой, в разогретой духовке в течение 20—25 минут.

Готовое блюдо посыпать зеленью укропа и подать в горячем виде.

ЗРАЗЫ ИЗ ФАСОЛИ

2 стакана фасоли, 1 стакан квашеной

Нашинкованную квашеную капусту отжать, переложить в сково-

капусты, 2—3 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, ½ стакана томатного сока, 4 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

роду с разогретым растительным маслом и обжарить. Затем влить томатный сок и тушить, помешивая, до тех пор, пока жидкость не выпарится.

Фасоль перебрать, промыть и замочить на ночь в холодной воде. Утром воду слить, фасоль залить свежей водой и варить на умеренном огне до мягкости. Отвар слить, а фасоль размять в пюре. Добавить одно яйцо и соль и тщательно перемешать.

Из горячего фасолевого пюре сформовать лепешки, разложить на них начинку из квашеной капусты и быстро завернуть зразы. Каждую обмакнуть во взбитое яйцо и запанировать в сухарях. Положить зразы на разогретую решетку гриля и запекать с двух сторон до появления румяной корочки.

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ГРИЛЕ

0,5 кг крупных стручков молодой фасоли, 4 столовые ложки растительного масла, 1 помидор, 1 огурец, соль и горчица по вкусу.

Молодые стручки фасоли промыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить почти до готовности, после чего откинуть на дуршлаг и обсушить кулинарными салфетками. Каждый стручок смазать растительным маслом и положить на разогретую решетку гриля. Запекать с двух сторон до появления золотистого оттенка.

Готовую фасоль выложить горкой на подогретое блюдо и украсить

нарезанными кружочками помидоров и огурцов.

Отдельно подать горчицу.

МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА

2 стакана тертой моркови, 1 стакан творога, 2 яблока, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1—2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки сметаны.

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать небольшими ломтиками. В эмалированной посуде соединить тертую морковь, яблоки и творог, добавить сахар, ввести яйца и все тщательно перемешать. Полученную массу выложить в глубокую сковороду, хорошо смазанную сливочным маслом, разровнять поверхность и смазать ее сметаной.

Поставить сковороду в разогретую духовку и запекать при умеренной температуре около 20 минут.

Подавать к столу как самостоятельное блюдо в горячем или холодном виде.

МОРКОВЬ ТУШЕНАЯ

1 кг моркови, ½ стакана арахиса, 10 шт. чернослива без косточек, 1 столовая ложка размягченного сливочного масла, ⅓ стакана воды, сахар по вкусу.

Арахис поджарить на сухой сковороде, очистить от шелухи и измельчить. Морковь почистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Чернослив несколько раз промыть в теплой воде и разрезать каждый плод на 4 части. Смешать арахис, морковь и чернослив, добавить сахар и сливочное масло, после чего выложить в огнеупорные керамические горшочки и залить горячей водой.

Горшочки поставить в разогретую духовку и тушить в течение 20—25 минут.

Подавать к столу в горячем виде, не вынимая из горшочков.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

4 свеклы среднего размера, 4 спелых яблока, сок 1 лимона, V/2 чайной ложки сахара.

Для сметанного соуса:

1 стакан сметаны, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка размягченного сливочного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Свеклу очистить от кожуры, хорошо вымыть и нарезать кубиками размером 2х2 см, сложить в соусник, сбрызнуть лимонным соком, посыпать сахаром и влить ⅓ стакана горячей воды.

Накрыть соусник крышкой, поместить в горячую духовку и тушить 15 минут на медленном огне.

В это время вымыть яблоки, очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Смешать яблоки со свеклой и продолжать тушить еще 10 минут.

Приготовить сметанный соус: просеянную муку спассеровать в разогретом сливочном масле до золотистого оттенка. Сметану вскипятить, соединить ее небольшое количество с мучной заправкой, тщательно растереть, чтобы не было комочков, ввести оставшуюся сметану, посолить, посыпать молотым перцем и перемешать.

Влить полученный соус в соусник и тушить 3—5 минут.

Подавать в горячем виде, посыпав измельченной петрушкой.

СВЕКЛА К ЗАВТРАКУ

0,5 кг свеклы, 1½ стакана молока, 4 яйца, ½ стакана манной крупы, 1 стакан творога, 2—3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 чайные ложки сахара, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль по вкусу.

Свеклу вымыть щеточкой, опустить в кастрюлю с кипящей водой и отварить до мягкости. Готовую свеклу почистить и натереть на терке со средними отверстиями. Творог протереть через сито. Молоко довести до кипения, непрерывно помешивая, ввести тонкой струйкой манную крупу и варить при слабом кипении, продолжая размешивать, в течение 12—15 минут. В конце приготовления добавить сахар и соль. Готовую кашу остудить.

В эмалированной посуде смешать свеклу, творог и манную кашу, добавить сырые яйца и соль и снова перемешать до получения однородной массы.

Глубокую сковороду смазать маслом, посыпать молотыми сухарями и выложить в нее свекольно-творожную массу. Выровнять поверхность, посыпать сухарями и залить свежими сливками. Сковороду поставить в нагретую духовку и запекать в течение 15 минут.

Подавать к столу в горячем виде.

СВЕКЛА ПО-ВАРШАВСКИ

4 свеклы среднего размера, 300г чернослива без косточек, ⅔ стакана мелко порубленных грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза,

Свеклу тщательно вымыть щеточкой, опустить в кипящую воду и отварить до мягкости. Затем очистить от кожуры, промокнуть кулинарными салфетками, срезать верхушки и столовой ложкой сделать довольно большие углубления. Чер-

2—3 столовые ложки размягченного сливочного масла, 4 капустных листа.

нослив несколько раз промыть в горячей воде, нарезать соломкой и смешать с измельченными грецкими орехами и майонезом.

Полученной начинкой наполнить каждую свеклу, приставить верхушки, смазать сливочным маслом и завернуть в фольгу.

Запекать в разогретом гриле в течение 10 минут.

Готовую свеклу освободить от фольги и переложить на капустные листья. Подавать к столу в горячем или холодном виде.

ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С РЫБОЙ

0,5 кг молодого картофеля диаметром 3 см, 2 моркови, 2 помидора, 2 луковицы, 300 г филе судака, 4 столовые ложки растопленного сливочного масла, 4 столовые ложки растительного масла, ½ стакана свежих сливок, 2 столовые ложки молотых сухарей, соль и черный молотый перец по вкусу.

Картофель почистить, вымыть, переложить в сковороду с 2 столовыми ложками разогретого растительного масла и обжарить до золотистого оттенка.

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нашинковать. Подготовленную морковь натереть на терке с крупными отверстиями. Филе судака промыть, нарезать кубиками и посолить.

Обжарить лук, морковь и рыбу в оставшемся растительном масле, добавив в конце черный молотый перец. Помидоры опустить на несколько секунд в кипяток, снять с них кожицу, а мякоть нарезать небольшими ломтиками.

Глубокую сковороду смазать сливочным маслом, выложить в нее картофель, затем — филе судака с овощами, ломтики помидоров и залить свежими сливками. Посыпать все молотыми сухарями и плотно накрыть крышкой. Сковороду поставить в разогретую духовку и запекать на медленном огне в течение получаса. Подавать на стол в горячем виде.

ОВОЩНЫЕ КОТЛЕТЫ

1 репа, 1 брюква, 3 столовые ложки муки, 1 яйцо, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, ½ стакана сметаны, 1 столовая ложка острого кетчупа, 2 столовые ложки молотых сухарей, несколько веточек укропа и петрушки, соль по вкусу.

Брюкву и репу очистить от кожуры, вымыть и натереть на терке с крупными отверстиями. Добавить просеянную муку, острый кетчуп и соль, вбить яйцо, все тщательно вымесить до получения однородной массы и сформовать из нее небольшие плоские котлетки.

Выложить их на смазанный сливочным маслом и посыпанный сухарями противень и поместить в разогретую духовку.

Запекать на медленном огне в течение 15—20 минут.

Готовые котлеты разложить на порционные тарелки, полить подогретой сметаной и украсить веточками укропа и петрушки.

ЖЮЛЬЕН ОВОЩНОЙ

2 моркови, 1 луковица, 100 г лука-порея (белая часть), 200 г молодой стручковой фасоли, 3 капустных листа, ½ стакана свежего

Стручковую фасоль вымыть, удалить жесткие продольные жилки и нарезать косыми ломтиками. Репчатый лук, морковь и капустные листы очистить, вымыть и мелко нарезать.

гороха, 8 крупных шампиньонов, 2—3 столовые ложки сливочного масла, 4 стакана мясного или куриного бульона, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 1/2 стакана сметаны или сливок, соль и черный молотый перец по вкусу.

В небольшой кастрюле или соснике растопить сливочное масло, всыпать овощи, добавить горох, фасоль, измельченный лук-порей и слегка обжарить, не давая овощам потемнеть. Затем влить бульон, довести до кипения, добавить соль и черный молотый перец и варить на маленьком огне в течение 45 минут. Готовые овощи откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость.

Тем временем очищенные и вымытые шампиньоны мелко нарезать, смешать с овощами и разложить по кокотницам.

Залить жюльен сметаной или сливками, посыпать зеленью, поставить в разогретую духовку и запекать на слабом огне в течение 20—30 минут до загустения.

ОГУРЦЫ ПО-СЕРБСКИ

4 свежих огурца, 16 листьев белокочанной капусты, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки молотых сухарей.
ДЛЯ молочного соуса:
1 стакан молока, 2 столовые ложки просеянной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 луковицы, 2 столовые ложки мясного бульона, 3 столовые ложки тертого сыра, соль и черный молотый перец по вкусу.

Огурцы вымыть, очистить от кожуры и разрезать вдоль на четыре части. Каждую четвертинку завернуть в вымытый лист белокочанной капусты так же, как голубцы.

Приготовить молочный соус: просеянную муку спассеровать в сливочном масле до кремового оттенка, влить немного теплого молока и тщательно растереть, чтобы не было комочков, после чего долить остальное горячее молоко.

Очищенный репчатый лук мелко нашинковать, смешать с солью и черным молотым перцем, добавить горячий мясной бульон и молочно-мучную заправку, всыпать тертый сыр и, помешивая, варить около 3—4 минут, не доводя до кипения.

Завернутые в капустные листья огурцы сложить в соусник, залить горячим молочным соусом, посыпать молотыми сухарями, поместить в предварительно нагретую духовку и запечь до образования румяной корочки.

ПОМИДОРЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦАМИ

8 спелых мясистых помидоров, 5 яиц, 150 г острого сыра, 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, 50 г сливочного масла, нарезанного маленькими кубиками, 1 столовая ложка тмина, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Острый сыр натереть на терке с крупными отверстиями. Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить и нарезать кружочками. Вымытые помидоры опустить на 15 секунд в кипяток, вынуть, снять кожицу, а мякоть нарезать толстыми кружочками. В отдельной посуде смешать соль, тмин и черный молотый перец.

Сковороду с невысокими бортиками обильно смазать сливочным маслом и выложить в нее поочередно помидоры, вареные яйца и острый сыр. Каждый слой посыпать смесью соли и специй, а сверху разложить маленькие кубики сливочного масла, поставить в предварительно нагретую духовку и запекать на умеренном огне в течение 20 минут.

Подавать в горячем виде, посыпав измельченной зеленью укропа.

ЛУКОВОЕ ПЮРЕ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

0,5 кг репчатого лука, 4 картофелины, 1 стакан молока, 2 желтка, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки молотых сухарей, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Репчатый лук и картофель очистить, вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить до мягкости. Слить воду, овощи тщательно размять пестиком, добавить размягченное сливочное масло, желтки и немного посолить. Развести горячим молоком и хорошо взбить венчиком. Переложить в смазанную маслом сковороду, разровнять поверхность, посыпать сухарями и полить сметаной. Запекать в разогретой духовке до появления золотистого оттенка (около 15 минут).

Готовое пюре подавать к рыбным или мясным блюдам.

ЛУКОВАЯ ИКРА

1 кг репчатого лука, ½ стакана растительного масла, 1 столовая ложка томатного пюре, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать, переложить в сковороду с разогретым растительным маслом и тушить под закрытой крышкой до мягкости. Затем добавить томатное пюре, соль, черный молотый перец и мускатный орех, перемешать, поставить сковороду в предварительно нагретую духовку. Запекать, не накрывая крышкой, в течение 15–20 минут.

Подавать в охлажденном виде в качестве закуски или пасты для бутербродов.

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСОМ И ГРИБАМИ

8 крупных луковиц, 300 г мяса кролика, 200 г шампиньонов, ½ стакана растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 кусочек батона без корочки, 1 столовая ложка молока, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, майоран на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Очищенный репчатый лук опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой, проварить в течение 10 минут и вынуть. С отварных луковиц срезать на четверть верхушку и извлечь сердцевину, чтобы остались достаточно толстые стенки.

Приготовить начинку: мякоть батона размочить в молоке и хорошо отжать. Шампиньоны почистить, вымыть, мелко порезать, выложить в сковороду с половиной разогретого растительного масла, добавить измельченный зубчик чеснока и, помешивая, обжаривать в течение 15 минут. Подготовленную крольчатину пропустить через мясорубку, добавить в полученный фарш грибы, батон, раздавленный зубчик чеснока, майоран, соль, молотый перец и 1 столовую ложку растительного масла и перемешать до однородного состояния.

Наполнить этой массой луковицы, закрыть их срезанными верхушками, уложить на сковороду со сливочным и оставшимся растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. Затем плотно накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и запекать в течение 30 минут.

Готовые луковицы выложить на блюдо, полить соком из сковороды, посыпать зеленью петрушки и подать на стол.

ОВОЩНЫЕ ТЕФТЕЛИ С КУКУРУЗОЙ

1 стакан вязкой рисовой каши, Р/2 банки консервированной кукурузы, 1 маленький кабачок, 1 луковица, 2 моркови, 3—4 помидора, 3 столовые ложки топленого масла, 1—2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Зерна консервированной кукурузы вынуть из банки, а жидкость слить в отдельную посуду. Очищенный чеснок раздавить в чеснокодавке. Все овощи (кроме помидоров) очистить и вымыть. Кабачок и морковь нарезать маленькими кубиками, репчатый лук мелко нашинковать, все выложить в сковороду с разогретым маслом и обжарить.

В эмалированной посуде смешать вязкую рисовую кашу, жареные овощи, зерна кукурузы и чеснок.

Из полученной массы сформовать тефтели и переложить их в соусник. Помидоры ошпарить кипятком, снять с них кожицу, протереть через сито и смешать с жидкостью из-под кукурузы и солью.

Этим соусом залить тефтели, поставить в разогретую духовку и тушить на небольшом огне в течение 15—20 минут.

ЗАПЕКАНКА «ОСЕННЯЯ»

2 банки консервированной кукурузы, 1 банка консервированного зеленого горошка, 0,5 кг брюссельской капусты, 2 моркови, 150 г тыквы, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла,

Кочанчики брюссельской капусты отделить от стебля, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить. Консервированную кукурузу и зеленый горошек вынуть из банок, жидкость слить в небольшую кастрюльку. Очищенную от кожуры, волокнистой ткани и семян тыкву и очищенную и вымытую морковь нарезать кубиками

1 столовая ложка измельченной зелени кинзы, соль по вкусу.

и протушить в кукурузно-гороховом отваре. Смешать брюссельскую капусту, тушеную тыкву, морковь, кукурузу и зеленый горошек, добавить сливочное масло и соль и осторожно перемешать.

В глубокую сковороду сложить подготовленные овощи, накрыть крышкой и поставить в предварительно нагретую духовку. Запекать на небольшом огне в течение 20—25 минут. Готовую запеканку посыпать зеленью и подать горячей.

СЛАДКИЙ КУКУРУЗНЫЙ ПУДИНГ

2 банки консервированных кукурузных зерен, 3 столовые ложки изюма без косточек, 10 шт. абрикосов из варенья, 3 спелых яблока, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки растопленного сливочного масла, 1/2 чайной ложки корицы.

Абрикосы из варенья разделить на половинки. Изюм без косточек перебрать, промыть в теплой воде и обсушить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и нарезать небольшими ломтиками. Консервированную кукурузу отцедить от жидкости. Смешать абрикосы, яблоки, изюм, кукурузные зерна и корицу. Отделить яичные желтки от белков и растереть их с сахаром добела.

В отдельной посуде взбить белки в тугую пену. Ввести желтки во фруктово-кукурузную смесь, добавить белки и осторожно перемешать. После чего переложить в смазанную сливочным маслом форму для пудинга.

Поставить форму в разогретую духовку и запекать на небольшом

огне в течение получаса. Подавать к столу в горячем виде, полив сиропом от абрикосового варенья.

ШАШЛЫК ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

40 г сушеных белых грибов, 200 г репчатого лука, 50 г зеленого лука, 100 г сала, черный молотый перец, соль по вкусу.

Сушеные белые грибы замочить, когда они набухнут, отцедить, нарезать крупными ломтиками. Репчатый лук нарезать толстыми кружочками, свежее свиное сало — кусочками 3—4 см.

Нанизать на шпажки поочередно грибы, лук, сало, посолить и посыпать черным молотым перцем. Шашлыки уложить в глубокую сковороду или гусятницу, залить водой, в которой были замочены грибы, довести до кипения, закрыть крышкой и тушить на медленном огне не менее 30—40 минут.

Подавать на блюде с овощами.

ШАШЛЫК ИЗ КОЛБАСЫ И ГРИБОВ

200 г колбасы, 80 г репчатого лука, 80 г свежих грибов, 55 г помидоров, 40 г зеленого лука, черный молотый перец, соль по вкусу.

Тонкую колбасу нарезать кружочками толщиной 2 см. Репчатый лук нарезать четвертинками и обдать кипятком.

Свежие грибы (шляпки) перебрать, помыть и обжарить. Свежие помидоры нарезать ломтиками.

Подготовленные продукты надеть на шампуры, чередуя колбасу, лук, помидоры, грибы, и посолить. Обжарить шашлык в горячем жире

в духовке со всех сторон и подать, посыпав молотым перцем и луком.

ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ

800 г свежих грибов, 80 г шпика, 4 столовые ложки жира, 4 головки репчатого лука, перец, соль, уксус по вкусу.

Свежие грибы отварить в подсоленной воде и насадить на деревянный шампур, чередуя с колечками лука и ломтиками соленого свиного шпика. Шашлык сбрызнуть уксусом или лимонной кислотой и жарить на сковороде в духовке.

Из грибного отвара приготовить грибную уху.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

800 г свежих грибов, 3 луковицы, 4 столовые ложки размягченного сливочного масла, 4 столовые ложки тертого сыра, 1—2 столовые ложки измельченной зелени укропа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Для томатного соуса: *7 средних помидоров, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки просеянной муки, соль по вкусу.*

Грибы перебрать, почистить, вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Репчатый лук очистить, ополоснуть, мелко нашинковать, переложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжарить до кремового оттенка. Затем добавить ломтики грибов и тушить, помешивая, еще 20—25 минут.

В глубокую сковорбду положить грибы с луком, посыпать зеленью, посолить, перемешать и залить горячим соусом. Сковороду поместить в предварительно нагретую духовку и запекать до появления румяной корочки. Подавать в горячем виде с овощным салатом.

Приготовить томатный соус: помидоры опустить на 15 секунд в кипящую воду, вынуть, снять ко-

жицу, а мякоть протереть через сито. Просеянную муку обжарить на сухой сковороде до появления приятного орехового аромата, немного охладить, смешать с размягченным сливочным маслом и, тщательно размешивая, чтобы не было комочков, ввести протертые помидоры.

Тушить на небольшом огне в течение 5—10 минут, после чего соус снять с огня, добавить соль, перемешать и процедить.

ГРИБНОЕ СУФЛЕ

0,5 кг свежих шампиньонов, 3 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан и 3 столовые ложки молотых сухарей, 3 столовые ложки размягченного сливочного масла, майоран на кончике ножа, соль и черный молотый перец по вкусу.

Свежие шампиньоны перебрать, очистить, вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Переложить их в сковороду с разогретым сливочным маслом и обжаривать, помешивая, в течение 15—20 минут. Готовые шампиньоны посолить, добавить черный молотый перец и майоран, перемешать и пропустить через мясорубку.

Молоко подогреть, не доводя до кипения, залить им молотые сухари, дать постоять 10—15 минут, после чего отжать через марлю и растереть в пюре.

Соединить полученную смесь с грибами, посолить и перемешать так, чтобы получилась однородная масса. После этого ввести целое яйцо и 2 желтка, снова вымешать, добавить взбитые в тугую пену белки и осторожно перемешать сверху вниз.

Форму для суфле смазать сливочным маслом, выложить в нее грибную смесь, поставить на водяную баню, поместить в умеренно нагретую духовку и запекать в течение 1 часа. Готовое суфле переложить на блюдо и подать на стол в горячем виде.

СВЕЖИЕ ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ФАСОЛЬЮ

0,5 кг свежих грибов, 2 стакана белой фасоли, 2—3 луковицы, 3 столовые ложки топленого масла, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка просеянной муки, соль по вкусу.

Фасоль перебрать, промыть и залить на ночь. Утром воду слить, фасоль залить свежей водой и отварить на небольшом огне до мягкости, после чего откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость.

Свежие грибы вымыть и нарезать крупными кусочками. Репчатый лук очистить, ополоснуть, нарезать тонкими полукольцами и обжарить до золотистого цвета в разогретом топленом масле.

В глубокую сковороду выложить слоями вареную фасоль, грибы, лук, снова фасоль и так далее, чтобы сверху оказалась фасоль.

Сметану перемешать с просеянной мукой (следить, чтобы не было комочков), посолить и вылить эту смесь в сковороду.

Сковороду накрыть крышкой, поставить в разогретую духовку и тушить на умеренном огне в течение 30—40 минут — грибы должны стать мягкими и выделить достаточно сока.

Подавать на стол в горячем виде как самостоятельное блюдо.

ГРИБНОЙ ПЛОВ

300 г свежих шампиньонов, 1 стакан риса, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 1/2 стакана растопленного гусиного жира, 2 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, соль и черный молотый перец по вкусу.

Рис перебрать, несколько раз промыть в теплой воде, опустить в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и отварить до готовности, после чего откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Очищенные и вымытые шампиньоны нарезать крупными кусочками, выложить в сковороду с разогретым гусиным жиром и жарить, помешивая, в течение 20 минут. В конце приготовления добавить соль, черный молотый перец и измельченную зелень петрушки и хорошо перемешать.

В чугунный казанок выложить рисовую кашу, добавить шампиньоны, перемешать, поставить в нагретую духовку и тушить на медленном огне 20 минут. После этого всыпать консервированный зеленый горошек, перемешать и продолжать тушить в духовке еще 5 минут.

Готовый плов посыпать зеленым луком и подать горячим.

ЖЮЛЬЕН С ГРИБАМИ

0,5 кг шампиньонов, 4 моркови, 300 г брокколи, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг помидоров,

Овощи, лук и грибы очистить, вымыть и порезать: морковь и помидоры — тонкими кружочками, грибы — ломтиками, а лук — маленькими кусочками. Брокколи

1 стакан сметаны, 2 яйца, 150 г твердого сыра, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки и укропа, 100 г сливочного масла, соль по вкусу.

разделить на отдельные кочанчики, вместе с морковью опустить в кипящую подсоленную воду и варить в течение 10—15 минут.

Грибы выложить в сковороду с разогретым сливочным маслом и, помешивая, обжарить.

Подготовленные овощи перемешать, уложить в смазанные сливочным маслом кокотницы, сверху по кругу выложить шампиньоны, залить сметаной, смешанной со взбитыми яйцами, и посыпать сыром.

Поместить жюльен в горячую духовку и запекать 10—15 минут до появления румяной корочки.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

700 г свежих грибов (белых или шампиньонов), 0,5 кг картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 2/3 стакана свежих сливок, 4 столовые ложки томатной пасты, 200 г маргарина, 2 столовые ложки тертого твердого сыра, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Свежие грибы перебрать, очистить, вымыть и нарезать соломкой. В сковороде растопить 50 г маргарина и слегка обжарить на нем грибы, затем влить сливки и тушить в течение 15—20 минут. Очищенный и вымытый картофель нарезать кубиками и обжарить в 100 г разогретого маргарина. Репчатый лук и морковь почистить, ополоснуть и мелко нашинковать, обжарить до золотистого цвета в оставшемся маргарине, после чего добавить томатную пасту и тушить около 5—10 минут. Чеснок очистить и раздавить в чеснокодавке.

В глубокую сковороду положить слоями обжаренный картофель, гри-

бы со сметаной и тушеные овощи, посолив каждый слой. Поверхность запеканки посыпать тертым сыром и измельченным чесноком.

Сковороду накрыть крышкой, поставить в нагретую духовку и запекать на медленном огне в течение 15–20 минут.

СОЛЯНКА СОЕВАЯ

200 г соевых продуктов, 1 кг квашеной капусты, 2 соленых огурца, 2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка каперсов, 2–3 столовые ложки масла.

Очищенную капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить столовую ложку масла, ½ стакана воды или мясного бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 40 минут. Затем добавить поджаренный лук, томат-пюре, уксус, сахар, соль, лавровый лист, перец и тушить до готовности — примерно 10 минут. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить.

Одновременно соевые продукты нарезать маленькими ломтиками, слегка поджарить с луком, добавить нарезанные огурцы, каперсы, 2–3 столовые ложки бульона, накрыть крышкой и прокипятить.

Половину тушеной капусты выложить ровным слоем на сковороду, на капусту положить приготовленное соевое мясо с гарниром, покрыть остальной капустой, обровнять, посыпать сухарями, смазать и запекать в духовом шкафу 10–15 минут.

При подаче на стол солянку можно украсить ветками зелени петрушки, маслинами, брусникой и др.

РУЛЕТ СОЕВЫЙ

500 г соевого фарша, 100 г белой булки, 2–3 зубчика чеснока, 3 яйца, перец, 1 столовая ложка жира.

Отварить фарш из сои со специями, смешать с белой булкой, добавить чеснок, соль, 1 яйцо, перемешать. Выложить на салфетку. На середину положить рубленые яйца (2), скатать в рулет, перекатать на смазанный противень и смазать яйцом. Поверхность посыпать сухарями, поливать жиром. Запекать в духовке. Подать нарезанным на кусочки с жареным картофелем.

ЗАПЕКАНКА ИЗ СОИ

0,5 кг соевых бобов, 300 г твердого сыра, ½ луковицы, 1 яйцо, 3 столовые ложки размягченного сливочного масла, 1½ столовой ложки молотых сухарей, ⅓ чайной ложки имбиря, соль и черный молотый перец по вкусу.

Соевые бобы перебрать, промыть и залить на ночь холодной водой. На следующий день воду слить, залить сою свежей водой и варить на умеренном огне, добавив соль, до полной готовности. Затем отвар слить, а бобы горячими протереть через сито или пропустить через мясорубку, чтобы получилось пюре. Твердый сыр натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, ополоснуть и мелко нашинковать.

Смешать соевое пюре с луком, тертым сыром, 2 столовыми ложками сливочного масла, взбитым яйцом, молотым имбирем, солью и черным молотым перцем так, что-

бы получилась однородная масса. Вьшожить ее в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями сковороду, поставить в нагретую до 180 ° С духовку и запекать в течение 20 минут.

Готовую запеканку подавать горячей, полив сметаной.

СОЕВАЯ ЗАПЕКАНКА С КАРТОФЕЛЕМ

100 г сои, 50 г картофеля, 1 яйцо, 100 мл молока, 20 г сливочного масла, 20 г сметаны, 10 г зелени, соль.

Размоченную сою и очищенный картофель отварить по отдельности до готовности, воду слить, горох и картофель дважды пропустить через мясорубку. К остывшей массе добавить растопленное масло, молоко, сметану, желток', рубленую зелень, соль и перемешать, а затем осторожно ввести взбитый белок.

Массой заполнить смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму, обмазать сметаной и запекать в духовом шкафу 20—30 минут, пока не появится коричневая корочка.

Подавать с соусом из сала или репчатого лука.

СОЕВАЯ ЗАПЕКАНКА С ЛУКОМ

100 г сои, 15 г зачерствелого белого хлеба, 50 мл молока, 20 г сливочного масла, 10 г репчатого лука,

Размоченную сою отварить до готовности, воду слить, сою вместе с размоченным в молоке белым хлебом дважды пропустить через мясорубку. К массе добавить измельченный и обжаренный на масле лук, желток, соль и перемешать. Затем ввести взбитый белок и осторожно размешать. Форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу примерно 30 минут.

1 яйцо, соль, панировочные сухари.

Подавать с растопленным, подрумяненным маслом и салатом из свежих овощей.

СЛАДКАЯ СОЕВАЯ ЗАПЕКАНКА

70 г сои, 15 г манной крупы, 5 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 25 г сахара, 10 г сметаны, ванилин, маргарин, панировочные сухари.

Размоченную сою отварить до готовности и, слив воду, дважды пропустить через мясорубку. Желток взбить с сахаром (16 г), добавить ванилин, соевую массу, сметану, манную крупу, панировочные сухари и осторожно ввести взбитый с сахаром (9 г) белок. Массу выложить в смазанную маргарином и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать на умеренном жару 30—40 минут.

Остудить, разрезать на порционные кусочки и подавать с клюквенным соусом или сметаной.

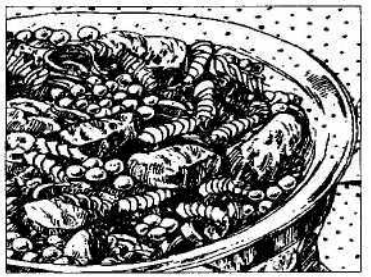
ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ, СОЕВОГО ФАРША И САЛА

100 г соевого фарша, 80 г вермишели, 500 мл воды, 5 г соли, 25 г копченого сала, 10 г репчатого лука, ½ яйца, 50 мл молока, 5 г панировочных сухарей.

Вермишель варить в соленой воде 12—15 минут, откинуть на сито и дать воде стечь. Сало отварить 5 минут с соевым фаршем, нарезать и обжарить вместе с измельченным луком. К вареной вермишели доба-

вить обжаренное с луком сало, перемешать, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму, залить молочно-яичной смесью, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу 20—25 минут.

Подавать со сметаной и овощным салатом.



БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И САЛА

80 г вермишели или лапши, 500 мл воды, 5 г соли, 25 г копченого сала, 10 г репчатого лука, ½ яйца, 50 мл молока, 5 г панировочных сухарей.

Вермишель 12—15 минут варить в соленой воде, откинуть на сито и дать воде стечь. Сало нарезать и обжарить вместе с измельченным луком.

К вареной вермишели добавить обжаренное с луком сало, перемешать, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму, залить молочно-яичной смесью, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу 20—25 минут.

Подавать со сметаной и овощным салатом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И КОПЧЕНОЙ САЛАКИ

60 г вермишели, вода, соль, 100 г копченой салаки, 15 г маргарина, ½ яйца, 50 мл молока, 5 г панировочных сухарей, сливочное масло.

Вермишель варить в соленой воде 12—15 минут, откинуть на сито, чтобы стекла вода, и смешать с растопленным маргарином или сливочным маслом. Салаку очистить от костей, кожи; головы удалить. В смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями

форму выложить послойно половину вермишели, затем — филе салаки и сверху — оставшуюся вермишель, залить яично-молочной смесью, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу 20—25 минут.

Подавать с растопленным маслом и овощным салатом.

Копченую салаку можно заменить копченой треской, морским окунем и т. п.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН И ЯЙЦА

I вариант

80гмакарон, 500мл воды, 5гсоли, 15г сливочногомасла, 1яйцо,40–50 мл молока, 10гголландского сыра,5гпанировочныхсухарей.

Макароны отварить в соленой воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода, добавить масло, перемешать, выложить на смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, залить яично-молочной смесью, посыпать тертым сыром, положить сверху кусочки масла и запекать в духовом шкафу, пока яйцо не свернется.

II вариант

80гмакарон, 500мл воды; 5гсоли, 10г сливочногомасла, 1яйцо,25гсметаны, 25гголандскогосыра, панировочныесухари.

Желток разболтать с солью, добавить сметану, тертый сыр, вареные макароны и перемешать. Затем ввести взбитый белок, выложить в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, положить сверху кусочки масла и запечь в духовом шкафу.

Подавать с овощным (из огурцов, томатов и др.) салатом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ

80гвермишели, 150мл воды, соль, 20гсливочногомаслаилимаргарина, 1яйцо, 25г сахара,лимонная коркаиливанильный сахар, 5гпанировочныхсухарей.

Вермишель отварить в соленой воде и остудить. Масло или маргарин взбить вместе с сахаром, желтком и специями, добавить остывшие макароны и перемешать. Затем ввести взбитый белок, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, посыпать панировочными сухарями, положить сверху кусочки масла и запекать в духовом шкафу 25—30 минут.

Запеканку выложить в мелкую посуду и подавать с маслом или фруктово-ягодным соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И ТВОРОГА

50гвермишели,вода, соль, 75гтворога, 15г сливочногомаслаили маргарина,20гсахара, ½яйца, 5гпанировочныхсухарей.

Вермишель сварить в соленой воде, откинуть на сито, чтобы стекла вода. Масло или маргарин взбить с сахаром и желтком, добавить пропущенный через мясорубку творог, остывшую вермишель и перемешать. Затем ввести взбитый белок, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу, пока не появится румяная корочка и запеканка немного не отделится от краев формы.

Запеканку выложить в плоскую посуду и подавать со сливочным маслом или сметаной.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ И ФРУКТОВ

80 г вермишели, 500 мл воды, соль, 15 г сливочного масла, 20 г сахара, 1 яйцо, 25 г изюма, панировочные сухари, лимонная корка или ванильный сахар.

Масло взбить с сахаром, специями и желтком, добавить сваренную в соленой воде и остуженную вермишель, изюм и ввести взбитый белок. Смесь положить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями, посыпать панировочными сухарями и запекать в духовом шкафу 30—35 минут.

Запеканку выложить в мелкую посуду и подавать с клюквенным соусом или молоком.

Изюм можно заменить свежими или сушеными яблоками, абрикосами, свежим крыжовником, ревенем. Фрукты варят в сахарном сиропе, пока не станут почти мягкими, а затем добавляют к вермишели.

ТОРТИЛЬЯС ИЗ ЛАПШИ ПО-МЕКСИКАНСКИ

4 яйца, 50 г тертого сыра, соль, 2 стакана вареной лапши, 50 г нарезанного кубиками шпика.

Яйца взбить, добавить сыр, соль и лапшу. Размять массу. Затем растопить кубики шпика в сковороде средней величины. Класть в нее по 2 столовые ложки лапшевой массы и обжаривать с обеих сторон в духовке. Подать тортильяс на стол с зеленым или смешанным салатом.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

400 г макарон, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки муки, молоко, 300 г тертого сыра, сухая горчица, 4 ломтика белого хлеба, белый молотый перец, соль.

Отварить макароны и дать отстояться. Из масла, муки, горчицы, молока, перца и соли приготовить соус бешамель с горчицей, добавить в него 200 г тертого сыра.

Готовые макароны отцедить и выложить в горшочек.

Накрошить белый хлеб и прогреть его со сливочным маслом так, чтобы крошки стали золотистыми. Макароны посыпать сверху поджаренными хлебными крошками и оставшимся сыром. Прогреть в духовке до появления пузырьков.

МАКАРОНЫ С ГРУДИНКОЙ

400 г макарон, 200 г грудинки, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 4 столовые ложки муки, 200 г тертого сыра, молоко, белый молотый перец, соль.

Макароны отварить и дать отстояться. Приготовить соус бешамель с сыром. Отдельно подогреть в горшочках нарезанную грудинку с мелко нарезанным луком, положить макароны и залить соусом. Все перемешать, затем смесь прогреть в духовке до появления пузырьков.

МАКАРОНЫ С БРЫНЗОЙ

400 г макарон, 60 г сметаны, 100 г брынзы, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Макароны отварить, дать отстояться и отцедить. Затем выложить в горшочки, полить маслом, перемешать, залить сметаной, посыпать тертой брынзой и мелко порезанным луком. Поставить в духовку на 20 минут.

МАКАРОНЫ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

400 г макарон, 200 г ветчины, 150 г соленых

Макароны отварить и дать отстояться. Грибы и ветчину поре-

грибов, 100г тертого сыра, 4столовые ложки томатной пасты, 4столовые ложки растительного масла, зелень, соль.

зать, выложить в горшочки, добавить растительное масло и прогреть в духовке минут 15. Перемешать с макаронами и томатной пастой, посолить по вкусу, посыпать тертым сыром и подогреть еще раз в духовке. Подавать, посыпав зеленью.

ДЕСЕРТ

ЯБЛОКИ ПЕЧЕНЫЕ

Яблоки промыть, вырезать семенные гнезда вместе с плодоножками так, чтобы образовалось углубление. В это углубление насыпать сахарный песок или налить мед.

В противень с яблоками налить немного воды и запекать в духовке при температуре 180 °С.

АБРИКОСЫ СО СМЕТАНОЙ И ТВОРОГОМ

15абрикосов, 150г сметаны, 40г сахара, 250г диетического творога.

В огнеупорные чашки положить по 5 абрикосов. Взбить сметану с сахаром, добавить творог и хорошо перемешать. Положить приготовленный крем вокруг абрикосов, посыпать его толчеными грецкими орехами и поставить в горячую духовку. Держать там, пока крем не подрумянится.

БАБКА РИСОВАЯ ШОКОЛАДНАЯ

400г риса, 4желтка яиц, 200г сливок,

Отварить рис и дать ему отстояться, потом перемешать с сахаром,

100 г твердого шоколада, 40 г сливочного масла.

сливками и яичными желтками. Шоколад натереть на терке. Половину рисовой смеси соединить с тертым шоколадом. Горшочек смазать маслом и выложить в него слоями: рис без шоколада, рис с шоколадом. Запекать в духовке 40 минут. Подавать под шоколадным соусом.

АВСТРАЛИЙСКИЙ РИСОВЫЙ ПУДИНГ

1 стакан риса, 2 стакана воды, 3 столовые ложки изюма, 100 г инжира, 100 г фиников, порошок имбиря на кончике ножа, сахар по желанию, 1 стакан молока, 2 белка, свежие или слегка проваренные фрукты.

Рис отварить в воде в течение 10 минут. Изюм, инжир, финики мелко нарезать, смешать с порошком имбиря и затем с отварным рисом, добавить сахар. Потушить на самом слабом огне в духовке, влить стакан молока. Пудингу дать остыть, прибавить взбитые белки, выложить пудинг в миску, которую предварительно сполоснуть холодной водой, поставить на холод.

Перед подачей на стол перевернуть пудинг на тарелку, поверхность его украсить свежими или вареными фруктами.

БАНАНОВЫЙ ПУДИНГ (Испания)

5 столовых ложек сливочного масла, 5 столовых ложек сахара, 2 яйца, 4 банана, 1 столовая ложка сока лимона, 1 стакан панировочных сухарей,

Взбить масло, сахар и желтки. Бананы очистить, раздавить вилкой и, добавив лимонный сок, смешать (взбить в смесителе) с ранее взбитыми желтками. Непрерывно помешивая, добавить сок ананаса и панировочные сухари. Взбить белки с

2 стакана сока ананаса, немного сливочного масла или маргарина для запекания.

сахаром и осторожно добавить в общую массу. Поместить все в специальную форму, смазанную маслом, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30—40 минут при средней температуре.

Подать в горячем или холодном виде с красным вином.

РОМОВЫЙ ПУДИНГ (Мексика)

3 яйца, 1—2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки маисового крахмала, 2 столовые ложки холодного молока, 10—12 шт. длинных макарон, 4 столовые ложки рома или коньяка, 1/2 чайной ложки корицы.

Желтки и сахар хорошо взбить. В холодном молоке развести маисовый крахмал и добавить его к взбитым с сахаром желткам. Оставшееся молоке вскипятить, осторожно понемногу влить в яичную массу и продолжать взбивать на паровой бане до тех пор, пока масса для пудинга не загустеет. Оставить на паровой бане на 20 минут, прикрыв крышкой и уменьшив до минимума огонь. Вареные макароны положить в миску, залить взбитыми белками, а затем горячей пудинговой массой. Как только блюдо остынет, полить его ромом и поставить в холодильник на 2—3 часа. Перед подачей на стол слегка посыпать корицей.

ПУДИНГ ИЗ ИНЖИРА ПО-КРЕОЛЬСКИ

1—2 неполные столовые ложки сахара, 2 яйца, 60 г сливочного

Сахар и желтки взбить, добавить растопленное сливочное масло, размягченный в молоке белый хлеб,

масла, 120г белого хлеба без корки, 250г инжира, 1 стакан молока, немного панировочных сухарей.

а также молоко и сушеный мелко нарубленный инжир. Все хорошо перемешать, в конце добавить отдельно взбитые белки с сахаром. Форму для пудинга смазать маслом и посыпать панировочными сухарями, выложить в нее массу и кипятить в духовке в течение 2 часов на паровой бане.

ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ

1 стакан муки, 2 яйца, 0,5 л молока.

Все медленно перемешать (яйца предварительно взбить) и приготовить тесто, которое еще полчаса должно постоять. Затем растопить жир на сковороде, влить в нее тесто и запечь в печи в течение 20—30 минут. Подавать сейчас же, как только пудинг слегка осядет.

Йоркширский пудинг будет особенно хорош, если сковороду поставить под решетку, на которой жарится ростбиф, так, чтобы жир по каплям стекал на сковороду, в которой вы намереваетесь жарить пудинг. За 20 минут до окончания жаренья мяса влить на сковороду подготовленное для пудинга тесто.

«ПТИЧЬИ ГНЕЗДА» (Румыния)

150г сахара, 3 белка, 150г миндаля или орехов.

Белки взбить с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя его. Миндаль или орехи порубить и добавить к взбитым белкам. Десертной ложкой осторожно брать

образовавшуюся пену, смешанную с орехами, и распределять ее на противне, который предварительно смазать жиром.

Выпекать «птичьи гнезда» на очень слабом огне. Подать в остуженном виде.

ЦИКОРИЙ АППЕТИТНЫЙ ПО-БЕЛЬГИЙСКИ

500г яблок, 1 столовая ложка изюма, 500г цикория, 250г мяса, 1 стакан белого вина, 1 столовая ложка меда, маргарин.

Яблоки очистить, нарезать дольками, соединить с изюмом и вложить в смазанную маслом форму для запекания. Второй слой выложить предварительно подготовленным цикорием, который также нарезать в виде тонких долек. Полить вином, сверху положить ломтики отварного мяса. Мясо сбрызнуть медом, все накрыть крышкой и выпекать в духовке в течение 25 минут при средней температуре.

ЦИКОРИЙ ПО-БРЮССЕЛЬСКИ

400г цикория, 1—2 столовые ложки масла, 3—4 столовые ложки сметаны, 2 яблока, 2 столовые ложки сока лимона, соль, сахар, 2—3 столовые ложки тертого сыра.

Цикорий, очищенный и промытый, вложить в смазанную маслом форму для запекания. Сбрызнуть соком лимона, чтобы цикорий не потемнел. Посолить и сверху уложить предварительно очищенные яблоки, нарезанные дольками. Добавить сахар на кончике ножа и полить сливками. Обильно посыпать тертым сыром, сверху положить несколько маленьких кубиков масла и, плотно закрыв крышкой, поста-

вить форму на 15 минут в умеренно разогретую духовку для запекания.

ВИШНЕВАЯ СЛАДОСТЬ (Германия)

1 л пахты, 170 г манки, 1 столовая ложка сливочного масла, 500 г вишен, освобожденных от косточек, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, сахар по вкусу, кусочек цедры лимона.

Сварить на пахте манную кашу, добавить цедру лимона, ванильный сахар и сахар. Снять с огня, добавить желток, а когда каша слегка остынет, и взбитый белок.

Форму смазать маслом и на ¾ заполнить кашей. На кашу выложить половину подготовленной вишни, на вишню — снова кашу, потом снова — вишню и последний слой — каша. Вишню слегка посыпать сахаром. На поверхность пудинга положить кусочки сливочного масла и поставить пудинг ненадолго в духовку для запекания.

ЗАЛЬЦБУРГСКИЙ НОКЕРЛН

80 г масла, 3 яйца, 30 г сахарной пудры, 30 г муки, 3 столовые ложки молока.
Для ванильного соуса:
2 желтка, 1 столовая ложка картофельной муки, 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 л молока.

Половину количества масла, желток и сахарную пудру взбивать в течение 30 минут, затем добавить просеянную муку и взбитый белок. Оставшееся масло растопить на сковороде, влить туда приготовленное тесто, добавить молоко и поставить сковороду в предварительно разогретую духовку.

Запекать в течение нескольких минут при высокой температуре. Когда тесто поднимется (оно должно быть рыхлым), сделать столовой ложкой в середине его углубление,

выложить нокерлн на подогретое блюдо углублением вверх, полить ванильным соусом и подать на десерт.

Соус приготовить так: желтки смешать с картофельной мукой, сахаром и ванильным сахаром, развести небольшим количеством холодного молока, влить в оставшееся количество кипящего молока и взбить на паровой бане до получения густой массы.

ЖАРЕНЫЕ ДОЛЬКИ АНАНАСА (Куба)

8 долек ананаса, 1 стакан пшеничной муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, пищевая сода на кончике ножа, 125 мл молока, жир.

Дольки консервированного ананаса хорошо обсушить. Приготовить из указанных продуктов жидкое тесто. Обмакнуть дольки ананаса в жидкое тесто и зажарить в жире в духовке. Дольки должны целиком погрузиться в жир до появления золотисто-желтой корочки. Дольки ананаса посыпать сахарной пудрой и еще теплыми подать к кофе.

КОКОСОВЫЕ ОРЕХИ, НАТЕРТЫЕ НА ТЕРКЕ И ЗАПЕЧЕННЫЕ (Мексика)

250 г кокосовых орехов, натертых на крупной терке, 250 мл молока, 1 столовая ложка картофельной муки, 1 столовая ложка сахара, ½ паке-

Картофельную муку развести в ½ стакана холодного молока. Остальное молоко вскипятить, добавить в него разведенный крахмал и, постоянно помешивая, довести до кипения. Затем осторожно добавить натертые на крупной терке ко-

тика ванильного сахара, 2 яйца, 1 столовая ложка коньяка, 2 столовые ложки изюма, ½ чайной ложки корицы.

косовые орехи, изюм, сахар и ванильный сахар, а также взбитые с коньяком яйца. Готовую смесь разложить по формочкам, сверху посыпать корицей и быстро запечь в духовке.

ФИАЛКОВОЕ МОРОЖЕНОЕ (Мексика)

Р/2 стакана сахара, ½ стакана воды, 1 стакан сока грейпфрута, 3 букетика фиалок, 3 лимона.

Цветы промыть, смешать с сахаром, водой и соком грейпфрута. Прокипятить на небольшом огне в духовке в течение 10 минут. Затем остудить и протереть через сито. Добавить сок лимонов и подать, как любое другое мороженое. При подаче на стол украсить фиалками. Рассчитано на 6 порций.

СУФЛЕ ЯГОДНОЕ (Дания)

500 г крыжовника, 120 г сахара, цедра ½ лимона, 1 чайная ложка пшеничной муки, ½ стакана белого вина, 2 яйца.

Крыжовник проварить до мягкости, добавив немного воды, цедру лимона и сахар. Протереть через сито. Желтки смешать с сахаром и небольшим количеством остуженного ягодного пюре, затем соединить со всем количеством пюре и проварить 3—5 минут, постоянно помешивая. Добавить вино, снять с огня и прибавить взбитые в пену белки. Полученную массу переложить в смазанную маслом форму и запекать 30 минут на слабом огне.

К этому суфле подать ванильный соус.

ВЫПЕЧКА ИЗ ТЕСТА

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ЛЕПЕШКИ, БУЛОЧКИ, КУЛЕБЯКИ

ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ (Канада)

Для теста: *350 г муки, 2 чайные ложки разрыхлителя (углекислый аммоний), соль на кончике ножа, 150 г свиного смальца или маргарина, несколько ложек холодной воды.*
Для начинки: *500 г черники, 2 столовые ложки муки, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки сливочного масла.*

Муку, соль и разрыхлитель смешать с жиром, постепенно добавляя по одной ложке воду, и замесить крутое тесто (месить до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от миски). Быстро раскатать тесто.

Смазанную жиром форму наполнить на ⅔ тестом. По поверхности теста разложить ягоды черники, слегка посыпав их мукой. Сверху посыпать сахаром и положить небольшие кусочки сливочного масла. Накрыть оставшимся тестом и поставить в духовку со средним жаром на 30 минут.

КИШ ЛОРЕН (Франция)

Для теста: *150 г муки, 50 г масла, 1 яйцо, щепотка соли, вода.*

Замесить песочное тесто из муки, масла, яиц, щепотки соли, воды. Выставить тесто на холод.

Для начинки: 100 г шпика, 0,5 л сливок, 2-3 яйца, 25 г сливочного масла или маргарина, перец, соль.

Шпик нарезать кубиками и растопить. Сливки взбить, осторожно добавляя яйца, сильно посолить и поперчить. Затем раскатать тесто и выложить им небольшую форму (края приподнять повыше).

Выложить в форму обжаренный шпик и залить сверху взбитыми сливками с яйцами. Форму поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать киш лорен 30 минут при средней температуре.

С этим пирогом хорошо сочетается зеленый салат.

БАНИЦА (Болгария)

Для теста: 250 г муки, 1 столовая ложка растопленного масла или маргарина, ½ чайной ложки уксуса, щепотка соли, 3—4 столовые ложки теплой воды, 100—125 г растопленного масла или маргарина для смазки.
Для начинки: 400—500 г творога, 2—3 яйца, 2 столовые ложки меда, 3—4 столовые ложки сахара, 50 г масла или маргарина, щепотка соли, цедра ½ лимона.

Из указанных компонентов приготовить тесто. Дать тесту постоять, затем разделить его на 9 равных частей. Тонко раскатать каждую часть.

Пока раскатанные листы будут подсыхать (разложить каждый отдельно), *приготовить начинку:* растереть творог, смешать со взбитыми яйцами, растопленным маслом, подогретым медом и сахаром, добавить щепотку соли и цедру лимона.

Каждый лист смазать жиром, сложить пополам так, чтобы образовался полукруг, и положить на него начинку. Сложенные полукругом листы с начинкой положить друг на друга и выложить в форму, предварительно смазанную жиром, сверху сбрызнуть маслом и поставить выпекать в умеренно нагретую духовку. Листы теста можно класть

также друг на друга, накладывая на каждый слой начинку. После выпекания сбрызнуть баницу водой и накрыть салфеткой, чтобы она стала более пышная.

Подсоленную баницу едят с кислым молоком как самостоятельное блюдо.

АМСТЕРДАМСКИЙ ПИРОГ

1 стакан риса, 2 граненых стакана воды, 2—3 копченые сельди, 4—5 помидоров, ½ граненого стакана сливок, 2—3 столовые ложки тертого сыра, масло, соль.

Рис отварить в подсоленной воде — он должен быть рассыпчатым. Форму смазать маслом и положить в нее, чередуя, слой риса и слой филе сельди с помидорами, нарезанными дольками. Верхний слой риса полить слегка подсоленными сливками, положить на него несколько кусочков масла, посыпать тертым сыром и поставить пирог на 15 минут в духовой шкаф для запекания.

К пирогу подать зеленый салат.

РЫБНЫЙ ПИРОГ ПО-МИЛАНСКИ

500 г рыбного филе, 70 г тертого сыра, 2 столовые ложки томата-пюре, 2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки муки, 250 мл молока, 2 яйца, соль, перец, растительное масло.

Маргарин растопить на сковороде, обжарить в нем муку, эту массу развести молоком. Добавить томат-пюре и сыр, приправить солью и перцем. Взбить желтки. Все смешать — получится соус. Рыбное филе порезать кубиками, потушить в масле и облить соусом. Затем добавить взбитый белок.

Форму смазать маслом и вылить в нее массу. Запекать пирог в духов-

ке до тех пор, пока поверхность его не станет золотистой. Сервировать ломтиками лимона и подать с сандвичами.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, ¾ стакана молока, ½ стакана тертого сыра, 2—3 яйца, соль и перец.

Из масла, муки и молока приготовить соус бешамель, добавить сыр, посолить, поперчить и дать массе остыть.

Отдельно взбить желтки и белки и вылить на остывший загустевший соус.

Форму смазать маслом, вылить в нее массу и поставить форму для запекания на 25 минут в умеренно разогретую духовку, на паровую баню. Когда масса совсем затвердеет, нагрев прекратить и оставить пирог в духовке еще на 10 минут.

ПИРОГ С ЛУКОМ (Германия)

*Для **теста:** 250 г муки, 50 г масла, щепотка соли, 1 столовая ложка сахара, 4—5 столовых ложек молока, 20 г дрожжей.*
***Для начинки:** 750 г лука, 100 г шпика, 2 сваренных вкрутую яйца, тмин, соль.*

Муку всыпать в миску, дрожжи развести в теплом молоке, добавить масло, соль и сахар и все хорошо перемешать. Поставить подходить на 30 минут.

Тесто раскатать, переложить в смазанную жиром форму и дать еще раз подойти.

Лук потушить с кубиками шпика, снять с огня, остудить, добавить нарубленные яйца и приправить тмином и солью. Начинку равномерно распределить по поверхности теста. Выпекать в духовом шкафу на среднем огне. Подать в горячем виде.

КАЛЕКУККО (Финляндия)

200 г ржаной муки, 200 г пшеничной муки, 60 г сливочного масла, 800 г рыбного филе морской рыбы, 200 г шпика, 2 головки репчатого лука, соль, перец, 2 столовые ложки сливок, 1 желток, смалец.

Налить в стакан воды, влить ее постепенно в муку, замесить тесто, добавив масло и соль. Раскатать тесто и сложить пополам. Выставить его на 30 минут на холод.

Нарезать шпик кубиками, крупно нарезать лук и обжарить все вместе. Затем пропустить через мясорубку обжаренный со шпиком лук и вымытое и подготовленное рыбное филе. Фарш смешать со сливками, посолить и поперчить.

Тесто раскатать в не слишком тонкий прямоугольный пласт, на одну половину положить фарш, накрыть его другой половиной и защипать края, а затем смазать их желтком..

Выпекать пирог на слабом огне в течение 3 часов. Время от времени пирог следует смазывать смальцем. Готовый калекукко завернуть в салфетку, чтобы корочка не была слишком твердой. Затем пирог разрезать на части, полить подрумяненным маслом и подать к столу.

ПИРОЖКИ С ВЕТЧИНОЙ ПО-АМСТЕРДАМСКИ

*Для **теста:** 120 г муки, 100 г сливочного масла*

Из данных продуктов быстро замесить песочное тесто и поставить

или маргарина, 2 столовые ложки сливок.
Для начинки: *60 г вареной ветчины, 50 г эмментальского сыра или горсть шампиньонов, 2 яйца, 1 полная чайная ложка муки, перец на кончике ножа, ½ стакана сливок.*

на 30 минут на холод. Маленькую формочку смазать жиром и выстелить тонким пластом теста.

Ветчину порезать довольно крупными ломтиками, сыр нарезать мелко. Шампиньоны очистить, вымыть, потушить и добавить смесь из муки, яиц и сливок. Массу приправить перцем и вложить в формочку. Форму с пирогом поместить в нагретую духовку и выпекать при средней температуре 20—30 минут.

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ПИРОЖКИ (Англия)

Для теста: *300 г муки, 150 г свиного смальца (можно взять половину смальца и половину маргарина), пищевая сода на кончике ножа, соль, вода, 1—2 желтка.*
Для начинки: *250 г почечного жира, 250 г коринки, 250 г изюма, 250 г изюма без косточек, 100 г цукатов, 50 г молотого миндаля, 2 яблока, ½ апельсина, ½ лимона, по ½ чайной ложки корицы, гвоздики, молотого миндаля, мускат на кончике ножа, ½ рюмочки коньяка, соль на кончике ножа.*

Почечный жир хорошо растереть. Вымыть и обсушить изюм (разные сорта) и пропустить вместе с жиром через мясорубку. Яблоки очень тонко нарезать. Натереть корочки лимона и апельсина. Выжать из апельсина и лимона сок и смешать его с молотым миндалем, специями и коньяком. Полученную массу поместить в чистую стеклянную посуду, закрыть целлофановой бумагой и поставить в прохладное место. Это количество начинки рассчитано примерно на 30—40 пирожков.

За час до выпечки приготовить песочное тесто. Просеять муку, добавить пищевую соду, соль и жир и замесить тесто (если нужно, добавить немного воды, чтобы тесто было мягким и хорошо раскатывалось). Перед раскатыванием тесто

выставить на 1 час на холод. Затем тесто раскатать в тонкий пласт (2—3 мм толщиной).

Формочки для пирожков выложить тестом и в каждую формочку вложить по 1 чайной ложке начинки. Сверху накрыть тонким пластом теста, края смазать яичным желтком.

Пирожки поставить в духовку со средним жаром и выпекать в течение 20—30 минут.

Вместо песочного теста можно взять слоеное.

АЛИВЕНЦИ ПО-РУМЫНСКИ

250 г сухого жирного творога, 3 столовые ложки густых сливок, 30 г сливочного масла, 3 яйца, соль, по 1 столовой ложке кукурузного крахмала и пшеничной муки, 1 чайная ложка растительного масла, панировочные сухари.

За 2—3 часа до приготовления завернуть творог в салфетку и положить между двумя досками, сверху наложить груз, чтобы удалить из творога излишнюю влагу. Отжатый творог смешать с 20 г сливочного масла, солью и сливками, протереть через сито и смешать с тремя желтками. За 30 минут до приготовления просеянную муку, кукурузный крахмал и взбитые белки осторожно смешать с творогом.

Форму смазать оставшимся сливочным маслом, дно и стенки посыпать панировочными сухарями, влить немного растительного масла, чтобы творожная масса легко отделялась от формы.

Выпекать в духовке при средней температуре в течение 20—30 минут. Отдельно подать мисочку со сливками.

ГИБАНИЦА ПО-ЮГОСЛАВСКИ

*Для **теста:** 500 г муки, 1 чайная ложка растительного масла, щепотка соли, вода. Для **начинки:** 250 г жирного творога, 250 г каймака, 100 г масла или маргарина, 0,5 л молока, 5–10 яиц.*

Муку просеять, смешать с растительным маслом, прибавить щепотку соли, немного теплой воды и замесить не слишком крутое тесто. Разделить тесто на пять равных частей и каждую часть в отдельности еще раз вымесить на доске. Оставить тесто на 1 час. Затем посыпать салфетку мукой и раскатать на ней пласты толщиной 3–4 мм. Дать им немного подсохнуть, разрезать на куски, величина которых должна соответствовать величине и форме пирога, который вы будете выпекать. Запечь коржи в духовке с обеих сторон.

Для начинки взять творог, каймак, молоко и желтки — все хорошо перемешать. Отдельно взбить белки и добавить их в подготовленную массу.

Форму смазать жиром, положить в нее первый корж, на него — начинку из творога и так далее, пока не останется 3 коржа. Затем выложить половину оставшегося творога, накрыть его тремя оставшимися коржами и сверху положить ровным слоем остаток начинки. Сбрызнуть растопленным сливочным или растительным маслом.

Выпекать при средней температуре в течение 1 часа. Во время выпечки несколько раз проколоть поверхность пирога вилкой. Гибаница готова, когда поверхность ее станет румяной и края начнут отделяться от формы. Подают ее обычно в теплом виде, разрезав на куски.

ДОУНАТС — ПЫШКИ ПО-АМЕРИКАНСКИ

2 чайные ложки жира, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 250 г муки, 2 неполные чайные ложки искусственных дрожжей, ½ чайной ложки тертого мускатного ореха, ½ стакана молока, 1 чайная ложка корицы.

Жир смешать с половиной указанного количества сахара, добавить яйцо, муку, дрожжи, соль и мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от доски, после чего раскатать его в пласт толщиной в палец. Из теста вырезать блюдцем большие круги и в середине каждого стаканом вырезать отверстие. Запечь в сильно разогретом жире.

Готовые оладьи выложить на пергаментную бумагу и сверху посыпать остатками сахара, смешанного с корицей.

МАННЫЕ ЛЕПЕШКИ ГНОЦЦИ А ЛЯ РОМАНА

0,5 л молока, 2 столовые ложки масла или маргарина, 125 г манной крупы, соль, перец, мускатный орех, 4 столовые ложки тертого сыра, 1–2 яйца.

Молоко вскипятить с маслом, небольшим количеством соли, перцем и мускатным орехом. Всыпать манку и приготовить густую кашу. Снять с огня и добавить в нее взбитые яйца и 2 столовые ложки тертого сыра. Дать каше остыть. Сформовать из нее круглые или четырехугольные лепешки, смазать их жиром, посыпать оставшимся тертым сыром. Гнодци запечь в духовке. К ним подать томатный соус,

зеленый салат или любые другие овощи. Рассчитано на 2—3 порции.

ЛЕПЕШКИ «САО-ПИНГ» ПО-КИТАЙСКИ

400 г муки, щепотка соли, 100 мл горячей воды, 1 яйцо, рубленый арахис или семена кунжута.

В муку постепенно чайными ложками добавить горячую воду, пока не получится тугое тесто. Оставить его на полчаса под салфеткой. Раскатать толщиной приблизительно 1—2 мм. Слегка намазать подогретым салом, сложить пополам и снова раскатать. Этот процесс повторить 5 раз. Затем раскатать тесто и стаканом вырезать лепешки. Потом намазать их взбитым яйцом и посыпать рубленым арахисом.

Выпекать на слегка смазанном жиром противне в сильно нагретой духовке до коричнево-желтого цвета. Хрустящие лепешки образуют слои и подаются как десерт к вину или к мясным бульонам.

ТОРТИЛЬЯС ДЕ ХАВИНА ПО-МЕКСИКАНСКИ

4 стакана муки, 2 чайные ложки соли, 100—120 г маргарина, 1—Р/4 стакана теплой воды.

Муку смешать с солью, просеять через сито, добавить жир, влить воду, замесить тесто. Из теста приготовить шарики величиной с яйцо, дать им 15 минут полежать и затем каждый шарик раскатать в кружок величиной с блюдце или чуть больше. Тортильяс выпекать на сковороде, не смазанной жиром, примерно 2 минуты с одной стороны и 3 минуты с другой.

ЭМПАНАДАС — ПИРОЖКИ С НАЧИНКОЙ ПО-ПЕРУАНСКИ

Для теста: *500 г муки, 200 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана теплого молока, ½ чайной ложки разрыхлителя (углекислого аммония).*
Для начинки: *1 тарелка мясных обрезков, 3 луковицы, 1—3 зубчика чеснока, 1 столовая ложка каперсов, 80 г анчоусов или 1 столовая ложка анчоусного паштета, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, ½ стакана мясного бульона, перец и майоран.*

Из указанных продуктов замесить тесто и оставить его на 1 час.

Мясо, предназначенное для начинки, мелко порубить или пропустить через мясорубку.

Мелко нарубленный лук и толченый чеснок потушить на растительном масле, затем добавить мясо, очищенные анчоусы и каперсы. Сверху посыпать мукой, добавить мясной бульон. Массу следует непрерывно помешивать, чтобы мясо не пригорело. Приправить перцем и майораном и оставить на небольшом огне, чтобы избыточное количество бульона выкипело.

Тесто для эмпанадас следует раскатать как можно тоньше. Вырезать из него круги диаметром 10 см и выложить на них начинку. По желанию можно добавить небольшое количество изюма или сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца. Края пирожков хорошо закрепить. Перед выпечкой желательно выставить их в холодное место, смазать яйцом и запечь в духовке в течение 20-30 минут.

Подавать в горячем виде.

ТВОРОЖНЫЕ ПИРОЖКИ — КАРМАНЧИКИ

Для теста: *250 г муки, соль, 10 столовых*

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность.

ложек воды, 2 столовые ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г сливочного маргарина или сливочного масла.
Для начинки: *200 г творога, 50 г сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка крахмала, 2—3 столовые ложки сливок, натертая на терке цедра лимона.*
Для ***смазки*** *— взболтанное яйцо или сливочное масло.*

Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина.

Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине.

Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом.

Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким.

Слоеное тесто раскатать в пласт прямоугольной формы. Разрезать пласт на одинаковой величины квадраты и в середину каждого куска положить творожную массу, приготовленную из остальных продуктов. Все

четыре угла каждого квадрата загнуть наверх. Перед началом выпечки или незадолго до ее окончания осторожно смазать яйцом или растопленным сливочным маслом.

Выпекать до образования золотисто-коричневой корочки, после чего можно посыпать изделия сахарной пудрой.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

450—500 г *пшеничной муки, 250 мл молока, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 5 г соли, кардамон, 800 г яблок, 50 г сахара, 2 г мелкой корицы, 50 г сливочного* масла, *сахарная пудра.*

Приготовить тесто без опары, раскатать его слоем толщиной 1—1,5 см, положить на смазанный жиром лист, выровнять и снова дать подойти. Сверху рядами выложить дольки яблока, обмазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара и корицы и печь в духовом шкафу на умеренном жару, пока яблоки не размягчатся и корочка пирога не станет коричневой.

Остывший пирог посыпать сахарной пудрой и нарезать на квадратные или продолговатые кусочки.

Свежие яблоки можно заменить сушеными, которые предварительно размачивают.

На тесто можно намазать тонким слоем заварной крем и сверху дольки яблока.

ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ

450—500 г пшеничной муки, 250 мл молока, 25 г дрожжей, 100 г

Приготовить тесто из опары, раскатать его слоем толщиной 1—1,5 см, выложить на смазанный жи-

сливочного масла или маргарина, 100 г сахара, 3 яйца, 5 г соли. Для ***творожной массы:*** *750 г творога, 100 г сахара, 2 желтка, 50 г сметаны, 75 г изюма, 25 г пшеничной муки, ванильный сахар или лимонная корка.*

ром лист, выровнять и снова дать подойти. Затем положить сверху творожную массу, обмазать разболтанным яйцом и испечь в духовом Шкафу на умеренном жару.

Остывший творожный пирог нарезать на ромбовидные кусочки.

Приготовление творожной массы: творог пропустить через мясорубку, добавить сахар, желток, сметану, пряности, и все перемешать. Затем положить вымытый, обсушенный, запанированный в муке изюм и еще раз перемешать.

ПИРОГ С КРОШКОЙ

450–500 г пшеничной муки, 250 мл молока, 100 г сливочного масла, 80 г сахара, 3 яйца, 5 г соли, кардамон. Для ***крошки:*** *100 г сливочного масла, 100 г сахара, 120 г пшеничной муки, ванильный сахар.*

Опарное тесто раскатать слоем толщиной 1—1,5 см, выложить на лист и дать тесту еще раз подойти. Затем обмазать его разболтанным яйцом, посыпать крошкой и испечь в духовом шкафу на умеренном жару.

Приготовление крошки: муку смешать с сахаром и ванильным сахаром, добавить мелко нарубленное масло и руками растереть крошку.

На тесто можно намазать яблочное пюре (200 г) и посыпать его крошкой.

РЕВЕННЫЙ ПИРОГ

500–550 г пшеничной муки,, 250 мл молока, 25 г дрожжей, 150 г маргарина, 75–100 г сахара, 1 яйцо, 5 г соли.

Тесто приготовить на опаре или без нее, раскатать его слоем толщиной 1 см, выложить на смазанный жиром лист и снова дать тесту подойти. Затем края пласта загнуть кверху,

Для ревенной начинки: *750 г черенков ревеня, 100 г сахара, 150 г сметаны (30%), 2—3 желтка, пряности.*

положить ревенную начинку и испечь пирог в духовом шкафу.

Приготовление ревенной начинки: ревень вымыть, мелко нарезать и перемешать с сахаром (75 г). Сметану разболтать с желтком, сахаром (25 г), ванильным сахаром или тертой лимонной коркой. На слой теста высыпать ревень и залить его разболтанной сметаной.

ЧАЙНЫЙ ПИРОГ

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 50 г дрожжей, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 желтка, 5 г соли. Для ореховой ***массы:*** *100 г орехов, 120 г сахара, 75 г сливочного масла, 25 мл воды. Для* ***заварного крема:*** *200 мл молока, 75 г сахара, 2 яйца, 25 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, ванильный сахар.*

Опарное тесто раскатать в пласт толщиной 1—1:6 см, выложить на смазанный жиром лист и снова дать тесту подойти. Затем края пласта загнуть кверху, тесто обмазать горячей (75—80 °С) ореховой массой, испечь в духовом шкафу при температуре 230-240 °С.

Остывший пирог разрезать вдоль пополам, на одну половину намазать заварной крем, сверху положить вторую половину и нарезать продолговатыми кусочками.

Приготовление ореховой массы: воду, сахар и масло варить до светло-желтого цвета, затем добавить толченые орехи и продолжать варить на слабом огне до образования пастообразной массы.

Приготовление заварного крема: муку пассеровать на сухой сковороде до светло-желтого цвета. К остывшей муке добавить разболтанные яйца. Молоко с сахаром и ванильным сахаром вскипятить, тонкой

струйкой влить в яично-мучную массу и перемешать. Затем посуду с этой смесью поместить в водяную баню и, помешивая, греть, пока смесь не загустеет. Потом, помешивая, быстро остудить, добавить масло и взбить.

КУЛЕБЯКА ПО-ПОЛЬСКИ

Для теста: *350 г муки, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла или маргарина, 150 г жира, ½ стакана молока, сахар, соль, 2 яйца.*

ДЛЯ начинки: 350 г белокочанной капусты, 350 г кислой капусты, 350 г свинины или окорока, ½ луковицы, 30 г жира, перец, соль.

Приготовить опару: взять 4 столовые ложки муки, развести в небольшом количестве теплой воды, добавить дрожжи и щепотку сахара и поставить в теплое место. Когда опара подойдет, прибавить остальное количество муки, 1 яйцо, 1 желток и соль. Тесто месить до тех пор, пока не появятся пузыри. Масло растопить и остудить, добавить в тесто и месить еще несколько минут. Посыпать тесто мукой и поставить подходить в теплое место.

Подошедшее тесто выложить на посыпанную мукой доску и быстро раскатать в прямоугольный пласт толщиной 0,5 см. На середину пласта положить начинку и завернуть края пласта.

Смазанную маслом сковороду посыпать мукой и положить на нее кулебяку, которую сверху обязательно смазать белком, после чего поставить в духовку. Через 1 час кулебяку вынуть и разрезать на порции.

Подать к ней растопленное масло или томатную подливку.

Начинку готовить так. Кислую и свежую капусту сварить до мягкости в подсоленной воде, отбросить на дуршлаг и пропустить через мясорубку. Лук нарезать ломтиками и слегка обжарить, добавить капусту, потушить. Подготовленную массу выложить из сковороды, приправить солью и перцем, добавить мелко нарубленное мясо. Все хорошо смешать.

БУЛОЧКИ С ЯБЛОЧНЫМ ПОВИДЛОМ (Бельгия)

4 булочки, 2 стакана густого яблочного повидла, 1—2 столовые ложки изюма, сахар и корица.

Срезать с булочек верхнюю часть, вынуть середину и заполнить образовавшуюся пустоту повидлом, смешанным с изюмом. Посыпать сахаром с корицей и запечь в смазанной маслом форме или на сковороде в нежаркой духовке.

ЮБИЛЕЙНЫЙ КРЕНДЕЛЬ

100 кг пшеничной муки, 40 мл молока, 7,5 г дрожжей, 35 г сливочного масла, 25 г сахара, 1 желток, 20 г изюма, 0,1 г шафрана, 1 г соли, 5 г миндаля или орехов, 1 яйцо, сахарная пудра.

К опарному тесту добавить масло, взбитое с сахаром, желтком и лимонной коркой, шафран, вымытый, остуженный и запанированный в муке изюм, все размесить и дать тесту подойти.

Шафран высушить, растереть в ступке, подлить немного горячего молока или воды, дать настояться, процедить и желтую жидкость добавить к тесту.

Тесто оформить в виде кренделя, выложить его на лист, дать по-

дойти, обмазать разболтанным яйцом, посыпать толченым миндалем или орехами и испечь в духовом шкафу.

Остывший крендель посыпать сахарной пудрой.

СДОБНЫЕ БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ ПО-СЛОВАЦКИ

500 г муки, ½ стакана молока, 30 г дрожжей, 50 г сахара, 60 г масла или маргарина, 1—2 яйца, 150 г мармелада, соль.

Муку просеять в миску, сделать в муке углубление и влить в него теплое молоко, в котором предварительно растворить дрожжи, сахар и масло. Добавить яйца и соль. Замесить тесто. Когда оно начнет отделяться от миски, замешивание прекратить, поставить тесто примерно на час в теплое место, чтобы оно подошло. Затем раскатать в пласт толщиной в палец. Разрезать на четырехугольники, на середину каждого положить мармелад (в качестве начинки можно использовать и творог), защепать края и сбрызнуть булочки маслом. Уложить на противень, предварительно смазанный маслом, накрыть салфеткой и поставить в теплое место, чтобы тесто снова могло подойти. Затем противень поставить в духовой шкаф и выпекать при средней температуре до тех пор, пока булочки не станут золотисто-коричневыми. Вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой и теплыми подать к столу. Ванильный соус подать отдельно.

РОГАЛИКИ С ОРЕХАМИ ПО-СЛОВАЦКИ

300 г муки, 10 г дрожжей, 8 столовых ложек молока, щепотка соли, 90 г сахара, 40 г маргарина, 1 яйцо, 15 г сливочного маргарина, 125 г очищенных орехов, ½ пакета ванильного сахара, лимонно-сахарная глазурь.

Замесить дрожжевое тесто из муки, молока, яйца, дрожжей, маргарина, соли и сахара. Дать тесту подойти, раскатать в не слишком тонкий пласт. Нарезать из теста треугольники и смазать распущенным маргарином.

Растертые с сахаром орехи слегка подрумянить и растолочь. Добавить ванильный сахар и немного воды, чтобы получилась тягучая масса.

Треугольники из теста намазать этой массой и скатать в рогалики. Выпекать в смазанной жиром форме, предварительно дав рогаликам снова подойти, в жаркой духовке в течение 20 минут (рогалики должны зарумяниться). Еще теплые рогалики смазать лимонной глазурью.

РОЖКИ МАКОВЫЕ

Для теста: *250 г муки, соль, 10 столовых ложек воды, 2 столовые ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г сливочного маргарина или сливочного масла.*
Для маковой массы: *30 г манной крупы, 250 г молотых маковых зерен, ½ чайной ложки корицы, 1 яйцо, 50 г изюма.*

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт.

Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед

Для глазировки: *белая сахарная глазурь.*

дальнейшей обработкой была одинаковая температура.

Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон.

Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом.

Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким. Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм и пласт разрезать на треугольники. На каждый кусок положить немного маковой массы. Тесто скатать в трубочку от широкого края и выпекать на смоченном водой противне на среднем огне примерно 20 минут. Покрыть белой глазурью. Вместо маковой массы можно использовать мармелад или творожную массу.

Для образования ***маковой*** *массы* в кипящую воду положить маргарин, сахарный песок и щепотку соли, всыпать манную крупу. Сразу после этого подмешать молотый мак,

корицу, а после легкого охлаждения добавить яйца и подготовленный заранее изюм.

КРЕНДЕЛЬ «АНАСТАСИЯ»

Для слоеного теста: *250 г муки, соль, 10 столовых ложек воды, 2 столовые ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г сливочного маргарина или сливочного масла.*
Для шоколадного песочного теста: *230 г муки, 20 г какао порошка, 1 крупное яйцо, 125 г маргарина, 80 г сахарного песка, соль, 3—4 шт. растертого горького миндаля.*
Для ***глазировки:*** *яйцо или ром, примерно 50 г сладкого миндаля, 4 шт. горького миндаля.*

Приготовление слоеного теста. Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина.

Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон.

Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще два раза повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом.

Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в

противном случае тесто может стать ломким.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм, осторожно обмазать яйцом или ромом и посыпать натертым на терке миндалем. Положить сверху одинаковый по величине пласт песочного теста и вырезать ножом или колесиком одинаковые полоски. Сформовать из полосок крендели и выпекать на среднем огне на смоченном водой противне.

ЛЕПЕШКА СЛОЕНАЯ

Для теста: *250 г муки, соль, 10 столовых ложек воды, 2 столовые ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г сливочного маргарина или сливочного масла.*
Для глазировки: *1 яйцо, 1 чайная ложка красного перца.*

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон.

Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом.

Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким.

Раскатать слоеное тесто не слишком тонким пластом и вырезать выемкой из всего пласта полумесяцы.

Хорошо перемешать яйцо с красным перцем и осторожно смазать этой смесью полумесяцы, положенные на смоченный водой противень.

Выпекать на среднем огне примерно 15 минут. Перед выпечкой можно смазать только яичным желтком и посыпать красным перцем. Лепешки подаются обычно к бульону, пиву и вину.

ЭДАМСКИЕ РОЖКИ

Для теста: *250 г муки, соль, 10 столовых ложек воды, 2 столовые ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г сливочного маргарина или сливочного масла.*
Для начинки: *томатный соус, ломтики сыра, тмин.*

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина. Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый пря-

моугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон.

Поставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом.

Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной примерно 5 мм и разрезать острым ножом на треугольники. На каждый треугольник положить чайную ложку томатного соуса или соуса из красного перца и маленькие ломтики сыра. Свернуть тесто с широкого края в трубочку, положить на смоченный водой противень, смазать яйцом или водой и обсыпать тмином.

Выпекать на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРОГОВ, ПИРОЖКОВ И КУЛЕБЯК

НАЧИНКА ИЗ МЯСА

500 граммов мяса, 1—2 столовые ложки жира, 1 головка репчатого лука, 2 яйца.

Сваренное мясо нарезать небольшими кусочками и провернуть через мясорубку. Отдельно поджарить на масле мелко нарубленный лук и смешать его с мясом, прибавив рубленые крутые яйца, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки пли укроп.

Если фарш получится недостаточно сочным, подлить 1—2 столовые ложки бульона.

Из сырого мяса начинку можно приготовить следующим способом: мясо провернуть через мясорубку, отдельно поджарить на сковороде лук, смешать его с мясом, посолить и жарить, помешивая, до готовности. После этого прибавить перец, зеленую петрушку и рубленые яйца.

НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ

1 кг свежих или 50 г сушеных грибов, Р/2 стакана гречневой крупы или пшена (для каши) или 1 стакан риса, 1—2 головки репчатого лука, 1—2 столовые ложки жира.

Очищенные, промытые и ошпаренные в кипятке в течение 5 минут свежие белые грибы нарезать ломтиками или изрубить не очень мелко и поджарить. Затем прибавить в грибы поджаренный, мелко нарезанный репчатый или зеленый лук, 1 столовую ложку муки, перемешать, влить немного молока или бульона, нагреть до кипения, добавить соль и перец.

Начинку можно сделать и из соленых грибов: промытые грибы изрубить и поджарить, затем прибавить в них поджаренный лук.

Вкусная начинка получается из сушеных грибов: сваренные грибы мелко изрубить, пропустить через мясорубку и слегка поджарить. Затем положить в грибы мелко нарезанный и поджаренный лук, гречневую или пшенную рассыпчатую кашу или отваренный рис, посолить; можно прибавить также немного молотого перца.

НАЧИНКА ИЗ РЫБЫ И РИСА

300 г рыбного филе, ½ стакана риса, 2—3 столовые ложки масла, зелень, соль, черный молотый перец.

Рыбное филе промыть, нарезать маленькими кусочками, положить на сковороду и прожарить в масле (1—1½ столовой ложки). Затем смешать с вареным рисом, прибавить растопленное масло, мелко нарезанную зелень петрушки или укроп и по вкусу соль и перец.

НАЧИНКА ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

1 кочан (1,5—2 кг) свежей капусты, 3—4 яйца, 2—3 столовые ложки масла.

Очистить и нарубить капусту, ошпарить кипятком, откинуть на сито, обдать холодной водой, крепко отжать, сложить в кастрюлю с растопленным маслом, прожарить в течение 10—15 минут, помешивая, чтобы капуста не пригорела, после чего добавить вареные рубленые яйца, соль и чайную ложку сахара.

НАЧИНКА ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА С ЯЙЦАМИ

400 г зеленого лука, 4 яйца, 3—4 столовые ложки масла.

Очистить и промыть зеленый лук, нарезать (не очень мелко), слегка прожарить на масле, смешать с рублеными яйцами, солью и перцем.

СТРУДЕЛИ

ТЕСТО ДЛЯ СТРУДЕЛЕЙ

Тесто для струделей напоминает лапшовое тесто и содержит лишь незначительное количество жира. Чем меньше жира содержит тесто, тем легче раскатать его в тончайший пласт. Струдель можно выпекать на сковороде. При этом, если слой теста при выпечке разорвется, нет опасений, что начинка попадет в духовку. Тесто для струделей после замеса закрыть и поставить в теплое место на расстойку на 30 минут. При закатывании струделя с положенной начинкой можно использовать кухонное полотенце. Раскатанное тесто для струделей перед заполнением начинкой следует смазать жидким маргарином и посыпать пшеничной мукой.

Наиболее распространенными начинками являются: натертые на терке яблоки с сахарным песком, мятой и мелко нарубленным миндалем, масса для творожного пирога, вишни, сливы, мак, орехи или миндаль, тушеные овощи, рубленое мясо или фарш.

Струдель со сладкой начинкой после выпечки следует обсыпать сахарной пудрой. Особенно вкусен свежевыпеченный струдель.

СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: *200 г муки, 50 г манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г маргарина,*

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать углубление и положить в него соль, добавить яичный желток, жидкий,

6 столовых ложек сметаны, 4 столовые ложки теплой воды.
Для начинки: *80 г маргарина, 100 г тертой булки, 750 г яблок, 100 г сахарного песка, ½ чайной ложки корицы, 50 г изюма, 30 г мелко нарубленного миндаля или орехов, 1 столовая ложка коньяка или рома.*

хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое).

Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться.

Сформовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут.

На раскатанном тесте для струделя равномерно разложить поджаренные в 30 г маргарина панировочные сухари. Очищенные от кожуры и сердцевины и натертые на терке яблоки смешать с коричным сахаром, изюмом, миндалем и коньяком и смазать этой смесью пласт теста. Закатать тесто, смазать его остатками маргарина и выпекать примерно 25 минут на сильном среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. При желании можно посыпать сахарной пудрой.

Вместо свежих яблок можно использовать яблочный мусс, смешанный с 1–2 столовыми ложками крахмала.

СТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ

Для теста: *200 г муки, 50 г манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны, 4 столовые ложки теплой воды.*
Для начинки: *125 г маргарина, 65 г натертой на терке булки, 85 г сахарного песка, 1 пакетик порошка ванильного сахара, 1 яйцо, 650 г творога, 2 столовые ложки крахмала, соль, натертая на терке цедра лимона, 65 г изюма, ванильная сахарная пудра.*

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать углубление и положить в него соль, добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое).

Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться.

Сформовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут.

Раскатать тесто для струделя в тонкий пласт, смазать 40 г растопленного маргарина и обсыпать тертой булкой. Примерно 65 г маргарина взбить до образования пены, добавить и перемешать сахарный песок, ванильный сахар, яйцо, творог, крахмал и заранее подготовленный изюм.

Этой творожной массой смазать около двух третей поверхности пласта теста и скатать в трубочку, начиная с обмазанной творогом стороны.

Если будет смазана вся поверхность пласта, есть опасения, что пласт прорвется, так как творог начинает разбухать и вспучиваться.

Смазать остатками растопленного маргарина и выпекать на сильном среднем огне приблизительно 30 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Сразу после выпечки обсыпать ванильной сахарной пудрой. Если творог сухой, то его следует смешать с небольшим количеством сливок или мо-

лока, чтобы он стал пластичным и вязким.

СТРУДЕЛЬ СО СЛИВАМИ

Для теста: 200 г муки, 50 г манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны, 4 столовые ложки теплой воды. Для начинки: 80 г маргарина, 80 г тертой булки, 2 стакана сливового мусса, 50 г мелко рубленного миндаля, 375 г слив, корица, 50 г сахарного песка.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать углубление и положить в него соль, добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое).

Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться.

Сформовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут.

Тесто для струделя раскатать в тонкий пласт, обсыпать поджаренными в половине массы маргарина панировочными сухарями. Сверху смазать сливовым муссом. Смешать мелко нарубленный миндаль, нарезанные мелкими кусочками сливы, корицу и сахарный песок. Равномерно положить смесь поверх мусса. Скатать в трубку, положить смазанный маслом противень и смазать остатками маргарина.

Выпекать на хорошем среднем огне 25 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

При желании посыпать сахарной пудрой. Вместо яблок, слив или

вишен для приготовления струделей можно использовать и другие ягоды и фрукты, свежие или обработанные в соковыжималке, хорошо отцеженные.

СТРУДЕЛЬ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Для теста: 200 г муки, 50 г манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны, 4 столовые ложки теплой воды. Для начинки: 100 г шпика, 75 г натертой на терке булки, 500 г квашеной капусты, 250 натертых на терке яблок, 1 маленькая головка репчатого лука, 20 г сливочного маргарина.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое).

Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться.

Сформовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут.

Тесто для струделя раскатать в тонкий пласт. На поверхность пласта положить часть растопленных кубиков шпика и натертую булку. Крупно рубленную квашеную капусту, натертые на терке яблоки и луковицу, а также оставшиеся кубики шпика перемешать между собой и равномерно выложить на поверхности теста. Скатать в трубку, поло-

жить на смазанный маслом противень. Смазать растопленным маргарином и выпекать на среднем огне примерно 25 минут до образования золотистой корочки.

Сразу после выпечки струдель нарезать кусками и подавать с томатным, грибным или мясным соусом.

СТРУДЕЛЬ С ВИШНЯМИ

Для теста: 200 г муки, 50 г манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны, 4 столовые ложки теплой воды.
Для начинки: 80 г маргарина, 80 г тертой булки, 1 кг вишен, 125 г сахарной пудры, ½ чайной ложки корицы.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать углубление и положить в него соль, добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться.

Сформовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой.

Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. Раскатать тесто для струделя в тонкий пласт в соответствии с рецептом, поверхность пласта равномерно посыпать панировочными сухарями, поджаренными в половине массы маргарина.

Вынуть из вишен косточки и смешать с корицей и сахарной пудрой. Покрыть поверхность пласта теста, закатать пласт и на смазанном маслом противне смазать остатками маргарина. Выпекать на сильном среднем огне приблизительно 25 минут. При желании посыпать струдель сахарной пудрой.

СТРУДЕЛЬ С МЯСОМ

Для теста: 200 г муки, 50 г манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны, 4 столовые ложки теплой воды.
Для начинки: 500 г мясного фарша, 2 маленькие головки репчатого лука, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки красного перца, натертая на терке лимонная цедра, 1 столовая ложка нарубленных каперсов или петрушки, 4 столовые ложки сметаны или воды, 25 г сливочного маргарина.

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое).

Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться. .

Сформовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой.

Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут.

Тесто для струделя раскатать в тонкий пласт в соответствии с рецептом. Поверхность пласта смазать начинкой, приготовленной из остальных продуктов, за исключением сливочного маргарина. Скатать в трубку, положить на смазанный маслом противень и смазать растопленным сливочным маргарином.

Выпекать на сильном среднем огне примерно 25 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

Подавать к столу теплым вместе с пикантным соусом.

СТРУДЕЛЬ С РЫБОЙ

Для теста: *200 г муки, 50 г манной крупы, соль, 1 яичный желток, 50 г маргарина, 6 столовых ложек сметаны, 4 столовые ложки теплой воды.*
Для начинки: *500 г рыбного фарша, 2 маленькие головки репчатого лука, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки красного перца, натертая на терке лимонная цедра, 1 столовая ложка нарубленных каперсов или петрушки, 1 столовая ложка нарубленного свежего укропа, 4 столовые ложки сметаны или воды, 25 г сливочного маргарина.*

Муку и манную крупу просеять на кухонную доску. Сделать в середине углубление и положить в него соль (для пикантных струделей соли требуется несколько больше обычной щепотки), добавить яичный желток, жидкий, хотя и не горячий маргарин, сливки и воду (то и другое теплое). Продукты, не добавляя больше муки, месить до тех пор, пока тесто не перестанет клеиться.

Сформовать в плоский шар, желательно смазать тонким слоем жидкого маргарина, накрыть миской и сверху поставить кастрюлю с горячей водой. Поставить тесто на расстойку при этой умеренно теплой температуре минимум на 30 минут. Тесто для струделя раскатать в тонкий пласт в соответствии с рецептом.

Поверхность пласта смазать начинкой, приготовленной из остальных продуктов, за исключением сливочного маргарина. Скатать в трубку, положить на смазанный маслом противень и смазать растопленным сливочным маргарином.

Выпекать на сильном среднем огне примерно 25 минут до образования золотисто-коричневой корочки. Подавать к столу теплым вместе с пикантным соусом.

СТРУДЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Для теста: *1 кг вареного картофеля, 150 г картофельной муки, 1 яйцо, соль, 50 г маргарина или жира, 75 г тертой булки.*
Для начинки: *80 г крупнозернистого сахарного песка, 50 г растертого миндаля, 4 шт. горького миндаля.*

Натертый на терке картофель, картофельную муку, яйцо и соль быстро перемешать между собой, раскатать в пласт и обсыпать панировочными сухарями, обжаренными в половине количества маргарина.

Смешать сахарный песок и растертый миндаль и равномерно разложить смесь на поверхности теста. Скатать в трубку, положить на смазанный маслом противень, смазать остатками маргарина и выпекать на среднем огне около 25 минут до образования золотисто-коричневой корочки.

СТРУДЕЛЬ «КОСИЧКА»

300 г муки, ½ чайной ложки пищевой соды, 100 г сахарного песка, 1 пакетик порошка ванильного сахара, соль, 75 г маргарина, 2 яйца, 1 столовая ложка рома, сливочный маргарин, сахарная пудра, корица.

Муку смешать с пищевой содой, сахарным песком, ванильным сахаром, маргарином, яйцами и ромом. Из теста сформовать три жгута одинаковой величины и заплести их наподобие косички. Положить на смазанный маслом противень, обмазать сливочным маргарином и выпекать на среднем огне примерно 30 минут. Сверху посыпать смесью сахарной пудры и корицы.

ПИЦЦА

Пицца (ит. pizza) — одно из итальянских национальных блюд, получивших широкое распространение в мире. Представляет собой круглый открытый пирог, покрытый томатом и расплавленным сыром, куда могут впекаться (в зависимости от рецепта и вкуса) различные ингредиенты (мясо, ветчина, салями, морепродукты, овощи, фрукты, грибы, зелень и др.).

ПИЦЦА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА СЫРНАЯ

Для теста: 250 г муки, соль, 10 столовых ложек воды, 2 столовые ложки коньяка, рома или уксуса, 250 г сливочного маргарина или сливочного масла. Для начинки: 125 г плавленого сыра, 400 г помидоров, соль, перец.

Муку желательно просеять на холодную мраморную поверхность. Сделать в середине углубление и всыпать туда чайную ложку соли, влить воду и коньяк и холодными руками замесить крепкое, тягучее тесто, подмешав чайную ложку сливочного маргарина.

Маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт.

Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них перед дальнейшей обработкой была одинаковая температура.

Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением в середине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. По-

ставить тесто в холодное место приблизительно на 20 минут и снова раскатать, затем трижды сложить его и поставить в холодное место минимум на 30 минут. Еще дважды повторить весь процесс: раскатать, сложить и поставить в холодное место и только затем обрабатывать тесто дальше в соответствии с рецептом.

Муку, налипшую во время обработки теста, следует стряхнуть, в противном случае тесто может стать ломким.

Раскатать слоеное тесто в пласт и положить его на противень. Положить сверху ломтики плавленого сыра и кружки помидоров. Обсыпать солью и перцем. Выпекать пиццу на среднем огне и подавать на стол горячей.

ПИЦЦА ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА МЯСНАЯ

Для теста: 125 г творога, 4 столовые ложки молока, 1 яйцо, 5 столовых ложек растительного масла, соль, 250 г муки, 1/4 чайной ложки пищевой соды, немного муки для раскатки. Для начинки: 250 г копченой колбасы, 150 г мелко нарубленного мяса, 2 стручка

Приготовить скороспелое густое тесто следующим образом: хорошо перемешать творог, молоко, яйцо, растительное масло и соль. Подмесить просеянную с содой муку. Тесто поставить в холодное место и после непродолжительной расстойки раскатать до размеров противня и уложить на противень.

Подготовить предварительно начинку для пиццы. Нарезать колбасу кубиками, размельчить нарубленное мясо, стручки красного пер-

красного перца, 3 луковицы, 40 мл растительного масла, 6 крупных помидоров, 4 столовые ложки томатного кетчупа, 150 г тертого сыра, перец, соль.

ца очистить от зерен и разрезать на мелкие кусочки. Очищенные луковицы разрезать пополам и каждую половину разрезать тонкими кружками.

Эти продукты тушить на слабом огне в растительном масле, затем снова охладить и равномерно разложить на поверхности теста. Сверху положить кружки помидоров, посыпать тертым сыром и перед выпечкой добавить в пиццу необходимое количество разных пряностей.

ИТАЛЬЯНСКАЯ ПИЦЦА

Для теста: *400 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 100 мл теплой воды, ½ чайной ложки соли.*
Для начинки: *500 г очищенных от кожицы помидоров, 300–400 г сыра, 50 г анчоусов, оливковое масло, душица, черный молотый перец, соль.*

На доске просеять горкой муку, в центре сделать лунку, положить в нее дрожжи, соль, влить воду, тщательно перемешать. Добавить еще немного воды, чтобы тесто стало нежным.

Сформовать шар, положить в миску, посыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 3 часа. Затем перемесить тесто на столе, слегка обваляв в муке, раскатать скалкой.

Положить на широкую и низкую сковороду так, чтобы покрыть стенки, смазать растительным маслом, выложить кусочки анчоусов, очищенные от костей, ломтики помидоров, сыра, соль, перец, душицу, полить растительным маслом, загнуть края теста.

Поставить в очень горячую духовку на 10–15 минут.

Для теста: *200 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 яйцо, вода, соль.*
Для начинки: *20–30 г любого желтого сыра, несколько штук моркови, 2 стручка болгарского перца, 2 головки репчатого лука, 3 помидора, 2 зубчика чеснока, 1 банка маслин.*

ПИЦЦА ОВОЩНАЯ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Масло смешать с мукой, добавить ⅔ стакана воды, перемешать, добавить яйцо и соль.

Тесто вымесить, раскатать на противень. Сверху слоями выложить сыр, измельченный чеснок, который можно смешать с соусом карри, натертую морковь, лук, перец кружочками, маслины и снова сыр. Сверху выложить нарезанные кружками помидоры. Залить пиццу легким майонезом, запечь в духовке при 200 °С.

Для теста: *1 кг муки, 600 мл теплой воды (лучше минеральной, без газа), 25 г пивных дрожжей, 3–4 столовые ложки оливкового масла.*
Для начинки: *900 г помидоров или томатной пасты, 350–400 г сыра моццарелла (можно заменить любым свежим мягким некислым сыром), оливковое масло, зелень базилика, соль.*
Для противня: *1–2 столовые ложки оливкового масла.*

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Просеянную муку насыпать горкой на стол, добавить соль, оливковое масло и дрожжи, предварительно разведенные в небольшом количестве теплой воды. Замесить тесто, чтобы оно получилось компактным и эластичным.

Затем выложить тесто в большую миску, поеыпать мукой, накрыть полотенцем и оставить для брожения на 2–3 часа. Когда оно будет готово, вымесить его еще раз, чтобы осело. Поставить тесто еще раз для брожения на 1–1,5 часа.

Разрезать помидоры на очень маленькие кусочки или сделать из них однородную массу. Раскатать тесто тонким слоем и положить на смазанный оливковым маслом противень. Положить на приготовлен-

ный слой теста измельченные помидоры (оставив до краев на 2 см), полить немного оливковым маслом, посолить и добавить сверху несколько листочков базилика.

Поставить все в сильно разогретую духовку (240-260 °С) на 15–20 минут.

В самом конце (за несколько минут до готовности) вынуть пиццу и положить ровным слоем нарезанную моццареллу или другой сыр, а затем все опять поставить в духовку.

Пицца готова, когда сыр расплавится до полужидкого состояния.

АМЕРИКАНСКАЯ ПИЦЦА

Для теста: мука, 0,5 л воды, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли.
Для начинки: 300 г колбасы, 100 г томатного соуса или пасты, 2—3 головки репчатого лука, 100–150 г сыра, 50 г черемши, 50 г моркови, 50 г маринованного перца, 50 г маринованных грибов, несколько ломтиков салями.

Развести дрожжи в 0,5 л теплой воды, вбить туда яйцо и перемешать, добавив соль. Засыпать муку так, чтобы тесто было похоже на густую сметану. Поставить тесто в холодильник на 1—2 часа.

Противень намазать подсолнечным маслом, вылить на него тесто, подождать, пока оно растечется по противню. Поставить в духовку на 5—7 минут.

Когда тесто чуть-чуть подрумянится, вынуть его из духовки и сразу выложить начинку: всю поверхность теста густо намазать томатным соусом или пастой, затем равномерно разложить мелко нарезанную колбасу, соленья и нарезанный кружочками лук, посыпать тертым сыром и молотыми специями, украсить несколькими ломтиками салями. Поставить пиццу в духовку.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Для теста: 200 г пшеничной муки, 10 г дрожжей, ½ чайной ложки сахара, 100 мл молока, ½ чайной ложки соли.
Для начинки: 600 г свежих грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 яйца, 110 мл молока, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки зелени петрушки, 3—5 головок репчатого лука, черный молотый перец, соль.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать в пласт ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком.

На поверхности теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

Подавать пиццу горячей к грибному бульону, чаю, кофе.

ПИЦЦА «ОРИГИНАЛЬНАЯ»

Для теста: 700 г пшеничной муки, 2 столовые ложки сахара, 150 г маргарина, 1 яйцо, 30 г дрожжей, 200 мл молока, 100 мл теплой воды, соль.
Для начинки: 100 г любого (отварного) мяса, 50 г колбасы, 50 г грибов, 50 г твердого сыра, 1 яйцо,

Дрожжи растворить в теплой воде, влить холодное молоко и размешать. Маргарин порубить и смешать с мукой, добавить дрожжи, сахар, яйцо; вымесить тесто (как для пирожков) и поставить его в холодильник на 2 часа. После чего тесто раскатать в пласт, выложить на противень, смазанный жиром.

Верх теста пропитать томатным соусом и выложить слоями начинку. Первый слой — мелко нарезан-

3 столовые ложки томатного соуса, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки нарезанной зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

ные кусочки мяса или колбасы, второй слой — грибы, обжаренные с луком. Сверху пиццу посыпать тертым сыром и залить смесью из майонеза со взбитым яйцом. Запекать в горячей духовке 40 минут.

Готовую пиццу посыпать мелко нарезанной зеленью.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ПИЦЦА

Для теста: *300 г картофеля, 300 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 4 яйца, 2 столовые ложки тертого сыра, 100мл теплого молока, ½ чайной ложки уксуса, сода, соль.*
Для начинки: *50 г колбасы, 50 г ветчины, 300 г плавленого сыра, 50 г твердого сыра, 3 столовые ложки тертого сыра, 2 яйца, 120мл молока, черный молотый перец, соль.*

Отварить картофель в кожуре, очистить его, размять на столе или доске, тщательно перемешать с мукой. В центре сделать лунку, влить яйцо, распущенное сливочное масло или маргарин, посыпать тертым сыром, солью, перцем, добавить ½ чайной ложки соды, гашенной уксусом.

Замесить нежное тесто, накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Затем раскатать на столе или доске, положить на сковороду диаметром 24—26 см, высотой 5 см, смазанную сливочным маслом таким образом, чтобы покрыть дно и стенки сковороды.

В миску положить мелко нарезанные колбасу, ветчину, сырки, сыр, тертый сыр, залить яйцами и молоком, посолить, поперчить и хорошо взбить.

Начинку выложить на тесто, закрыть его по краям, поставить в горячую духовку на 40 — 50 минут.

Подавать в горячем виде.

ПИЦЦА С МАКАРОНАМИ

Для теста: *150 г пшеничной муки, 2 яйца (желтки), 150 г сливочного масла, 20мл теплой воды, соль.*
Для начинки: *300 г отваренных макарон, 300 г куриного рагу, 40 г сливочного масла, соль.*

Замесить тесто, сформовать из него шар и оставить на влажной разделочной доске на 1 час. Затем раскатать тонким слоем и вырезать два круга — большой и другой поменьше. Большой круг выложить в форму для торта, смазанную сливочным маслом, чтобы покрылись ее дно и края. На тесто выложить макароны, покрыть вторым кругом из теста, защипать края и поставить в довольно горячую духовку до образования румяной корочки. Подавать к столу, нарезав кусочками.

ПИЦЦА «ЭКЗОТИКА»

ДЛЯ теста: *400 г пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 250 г сметаны, соль.*
Для начинки: *100 г колбасы, 100 г сосисок, 6 долек ананаса, 5 столовых ложек консервированной кукурузы, 50 г твердого сыра, 1 мускатный (тертый) орех, черный молотый перец, 3 г соли.*

Приготовить слоеное тесто из масла, сметаны и муки, поставить его на 20 минут в холодильник, после чего тесто раскатать в пласт толщиной 6—7 мм и выложить на противень, смазанный жиром, загнув по краям. Колбасу, сосиски, кукурузу и ананасы нарезать на мелкие кусочки, помидоры нарезать дольками, все смешать, добавив соль, перец и тертый мускатный орех. Полученную начинку равномерно выложить на тесто и посыпать тертым сыром, выпекать в горячей духовке 25 — 30 минут.

ПИЦЦА СО СПАРЖЕЙ

ДЛЯ теста: *150 г пшеничной муки,*

Приготовить слоеное тесто по основной рецептуре. На доске про-

75 г сливочного масла, 1 яйцо, 30 мл холодного молока, соль.
***Для начинки:** 800 г спаржи, 3 яйца, 3 столовые ложки тертого сыра, 100 мл молока, черный молотый перец, соль.*

сеять горкой муку, в центр положить кусочками сливочное масло, влить сырое яйцо, молоко, посолить, сформовать шар, завернуть в пергаментную бумагу и положить в холодильник.

Через 30 минут скалкой на столе или доске, обсыпанной мукой, раскатать не очень тонкий лист, которым покрыть вместе с краями сковороду, смазанную жиром. В центр выложить отваренную спаржу, смесь из взбитых яиц, тертого сыра, молока, соли и перца.

Запечь в духовке с умеренной температурой до образования румяной корочки.

ПИЦЦА С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

*Для **теста:** 500 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 200 г сахарной пудры, цедра 1 лимона, соль.*
*Для **начинки:** кедровый орех, изюм, цукаты.*

В глиняной миске взбить сливочное масло до состояния кремообразной массы, добавить яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток и т. д. до пяти желтков. В полученную однородную массу добавить сахарную пудру, дрожжи, разбавленные небольшим количеством теплой воды, соль и хорошо просеянную муку. Месить 5 минут, затем добавить 5 хорошо взбитых яичных белков, положить цедру лимона, все тщательно перемешать.

В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, выложить полученную смесь, поместить в духовку с умеренной температурой примерно на 40 минут. Через 25 минут открыть духовку и быстро, чтобы не терялся жар, выложить на поверхность пиццы кедровые орехи, изюм и цукаты. Вновь закрыть духовку. Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой.

ПИЦЦА С МЯСОМ ИЛИ РЫБОЙ ПО-РУССКИ

*Для **теста:** 2 стакана пшеничной муки, 1 **стакан** кефира, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки соды, ½ чайной ложки соли.*
*Для **начинки:** какое-либо мясо или рыба, 2 головки репчатого лука средних размеров, 2 помидора, 2 стручка сладкого болгарского перца, 2 стакана тертого твердого сыра, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки сметаны, специи, соль по вкусу.*

В кефир добавить яйца, соль, соду, сахар, всыпать просеянную муку, замесить тесто, вылить в смазанную растительным маслом форму. Сверху уложить мясную или рыбную начинку (колбасу, отварную курицу, рыбные консервы в масле и т. д.), затем нарезанный кольцами репчатый лук, помидоры и болгарский перец. Посолить, поперчить по вкусу. Засыпать тертым сыром и залить смесью майонеза со сметаной.

Выпекать в духовке на среднем огне 25—30 минут.

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ВЕСА И МЕРЫ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ (в граммах)

Наименование продуктов	Стакан (250 мл)	Ст. ложка	Ч. ложка	1 шт.
Мука и крупы				
Мука кукурузная	160	30	10	-
Мука пшеничная	160	25	10	-
Мука картофельная	200	30	10	-
Крупа манная	200	25	8	-
Крупа гречневая	210	25	8	-
Крупа рисовая	230	25	8	-
Крупа перловая	230	25	8	-
Крупа кукурузная	180	20	6	-
Крупа пшеничная	230	25	8	-
Крупа пшенная	220	25	8	-
Крупа овсяная	170	18	5	-
Крупа «Геркулес»	90	12	3	-
Горох лущеный	230	25	-	-
Горох нелущеный	200	20	-	-
Сухари молотые	125-140	20	5	-
Кукурузные хлопья	50	17	2	-
Овсяные хлопья	100	14	4	-
Пшеничные хлопья	60	9	2	-
Крахмал картофельный	230	25	9	-
Молоко, молочные продукты, жиры				
Молоко	250	18	5	-
Молоко сухое	120	20	5	-
Молоко сгущенное	-	30	12	-
Сметана 30% -ная	250	15	11	-
Сметана 10% -ная	250	20	9	-
Сливки 20% -ные	250	18	5	-
Творог жирный	-	17	5	-

Продолжение табл.

Наименование продуктов	Стакан (250 мл)	Ст. ложка	Ч. ложка	1 шт.
Творог нежирный	-	17	5	-
Сыр тертый	100	18	5	-
Масло сливочное	-	20	10	-
Масло сливочное растопленное	245	17	5	-
Смалец	-	20	10	-
Маргарин растопленный	-	15	4	-
Масло растительное	**240**	17	5	-
Майонез	230	15	4	-
Овощи, фрукты, ягоды				
Картофель	-	-	-	80-85
Морковь	-	-	-	65-75
Свекла	-	-	-	280
Лук репчатый	-	-	-	45-50
Помидоры	-	-	-	85
Огурец	-	-	-	110
Редька	-	-	-	300
Репа	-	-	-	400
Редис	-	-	-	15-25
Перец болгарский	-	-	-	40-50
Кабачок	-	-	-	500
Капуста белокочанная (кочан)	-	-	-	1500
Капуста брюссельская (кочешок)	-	-	-	12
Капуста цветная	-	-	-	800
Баклажаны	-	-	-	230
Петрушка (корень)	-	-	-	60-75
Сельдерей (корень)	-	-	-	60-75
Укроп (корень)	-	15	5	-
Абрикос	-	-	-	26

Продолжение табл.

Наименование продуктов	Стакан (250 мл)	Ст. ложка	Ч. ложка	1 шт.
Груша	-	-	-	135
Инжир	-	-	-	40
Слива	-	-	-	30
Яблоко	-	-	-	100
Яблоки сушеные	70	-	-	-
Апельсин	-	-	-	130
Грейпфрут	-	-	-	275
Лимон	-	-	-	60-75
Вишня свежая	**165-190**	30	-	-
Клюква	145	-	-	-
Крыжовник	210	-	-	-
Малина свежая	**160-180**	20	-	-
Клубника	150	25	-	-
Смородина красная	175	20	-	-
Смородина черная	**180**	30	-	-
Черника	200	-	-	-
Чернослив	250	25	-	-
Сахар, пряности, орехи				
Сахарный песок	200	25	8	-
Сахарная пудра	180	25	10	-
Соль	325	30	10	-
Сода пищевая	-	28	12	-
Какао-порошок	-	25	9	-
Мед	350	30	9	-
Чай (сухой)	-	10	3	-
Горчица	-	25	4	-
Лимонная кислота	-	25	8	-
Корица молотая	-	20	8	-
Желатин (листик)	-	-	-	2,5
Желатин (порошок)	-	15	5	-
Гвоздика молотая	-	15	3	-

Окончание табл.

Наименование продуктов	Стакан (250 мл)	Ст. ложка	Ч. ложка	1 шт.
Гвоздика немолотая	-	20	4	0,06
Лавровый лист	-	-	-	0,2
Перец черный молотый	-	12	6	-
Перец красный молотый	-	10	5	-
Перец черный горошком	-	20	5	0,05
Перец душистый горошком	-	20	5	0,06
Изюм	190	25	7	-
Арахис очищенный	175	25	8	-
Орехи грецкие (молотые)	**120**	20	7	-
Орехи фундук (ядро)	170	30	9	-
Миндаль (ядро)	160	30	10	-
Яйца				
Яйцо без скорлупы	-	-	-	43
Белок из яйца	250	-	-	23
Желток из яйца	240	-	-	20
Яичный порошок	120	20	8	-

ЛИТЕРАТУРА

Абу Али Ибн Сина (Авиценна). Канон врачебной науки.— Ташкент: Фан, Узбекистан. 1981

Амиродовлат Амасиаци. Ненужное для неучей.— М.: Наука, 1990

Астафьев В.И. Советы по домоводству.— Мн.: Полымя, 1979.

Батлер К. Мир медоносной пчелы.— М.: Колос, 1980.

Беюл Е.А., Екисенина Н.И. и др. Овощи и плоды в питании человека.— М.: Медгиз, 1959.

БурмакинА.Г. Использование быстрозамороженных продуктов в домашних условиях.— М.: Пищевая промышленность, 1963.

Вавилов Н.И. Избранные труды.— М.: Наука, 1965.

Вилли К., Детьев В. Биологические процессы и законы.— М,: Мир, 1974

Виноградов Т.В., Зайцев Г. П. Пчелы и здоровье человека.— М., 1964.

Гольщенков П.П. Лекарственные растения и их использование.— Саранск: Мордовское кн. изд., 1982.

Книга о вкусной и здоровой пище.— М.: Пищевая промышленность, 1980.

Кудин А.Н. Хозяйке о продуктах питания.— Мн.: Ураджай, 1978.

Массо С.О., Релве О.Т. Бутерброды.— Таллин: Валгус, 1973.

НерлихИ. В гостях у друзей.— М.: Пищевая промышленность, 1977.

Патаки М. Азбука гостеприимства.— М.: Экономика, 1984.

Петровский К.С, Ванханен В.Д. Гигиена питания.— М., 1984.

Покровский А.А. Беседы о питании.— М., 1986.

Рабинович А.М. Лекарственные растения на приусадебном участке.— М.:Росагропромиздат,1989.

Титюнник А.И., Шатерников В.А. Как правильно питаться.— М.: Агропромиздат, 1986.

Шишлакова-Гнездилова СИ. Кухня под открытым небом: Быстро, вкусно, питательно.— Ставрополь: Кн.изд-вр, 1982.

Эмануэль Н.М., Заиков Г.Е. Химия и пища.— М.: Наука, 1986.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ ... 3

БУТЕРБРОДЫ ... 7
- Гренки ... 7
- Гренки с сыром и перцем ... 7
- Гренки с жареными грибами ... 7
- Гренки с репчатым луком ... 8
- Гренки с сельдью ... 9
- Гренки с помидорами и сельдью ... 9
- Гренки острые ... 10
- Гренки с колбасой или сосисками ... 10
- Уэльский рейбит — гренки с сыром ... 11
- «Лодочки» с анчоусным маслом ... 11
- «Лодочки» с крабами ... 13
- «Лодочки» с красной икрой ... 14
- «Лодочки» с тунцом ... 14
- Роттердамские ломтики ... 14
- Сандвичи по-голландски ... 15
- Бутерброды с сыром ... 15
- Гренки с тушеными грибами ... 15

ПЕРВЫЕ БЛЮДА ... 17
- Суп в духовке по старинным рецептам ... 17
- Крестьянский суп ... 19
- Суп с солеными огурцами и говядиной ... 20
- Суп с грибами и свининой ... 20
- Суп с макаронами и бараниной ... 21
- Суп с фрикадельками ... 21
- Овощной суп ... 22
- Свежие щи ... 22
- Кислые щи ... 23
- Щи из зеленых капустных листьев ... 23

- Зеленые щи ... 24
- Свекольник с колбасками ... 24
- Суп из перловой крупы с боровиками ... 25
- Суп из телятины с рисом ... 25
- Суп с фасолью ... 26
- Суп с копченой свининой и горохом ... 26
- Рыбный суп-пюре в горшочке ... 26
- Суп с фрикадельками из хека овощной ... 27

БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ И СУБПРОДУКТОВ ... 29
- Баботе по-индонезийски ... 29
- Баранина, зажаренная с яйцами ... 29
- Баранина по-португальски ... 30
- Баранина «Рабат» ... 30
- Баранья нога, тушенная в маринаде ... 31
- Запеканка из баранины с черносливом ... 31
- Бастурма по-казахски ... 32
- Бастурма из говядины ... 33
- Говядина, запеченная с салом ... 33
- Антрекот, жаренный на решетке ... 34
- Говяжьи ребрышки, жаренные в сметане ... 34
- Вырезка, тушенная в виноградном соусе ... 35
- Говядина на шампурах ... 36
- Кийма-кабоб по-узбекски ... 36
- Люля-кебаб ... 36
- Лангет в сухарях, жаренный на решетке ... 37
- Лангет натуральный, жаренный на решетке ... 37
- Чевапчичи по-югославски ... 37
- Радшничи по-югославски ... 38
- Телятина «Гинтарас» по-литовски ... 38
- Рулет из телятины ... 39
- Рулет из телятины с яичной начинкой ... 40
- Рулет из телятины с начинкой из говяжьего языка и печени ... 41
- Ростбиф из телятины ... 41
- Свиная вырезка, запеченная в фольге ... 42
- Свиные отбивные, запеченные с сыром ... 43
- Свиная лопатка, запеченная с луком ... 43

Запеченная свинина 43
Рулет из курятины с фруктами 44
Фаршированная курица 46
Курица пикантная 47
Пудинг из куриного филе 47
Цыпленок на вертеле 48
Цыплята фаршированные по-абхазски 48
Цыпленок, жаренный на решетке 49
Цыпленок с медом и орехами 49
Цыпленок, тушенный в сметане 50
Индейка, жаренная на вертеле по-южноамерикански 50
Индейка, тушенная с простоквашей 51
Индейка, тушенная в томатном соусе 51
Фаршированная утка с черносливом и морковью 53
Домашняя утка по-азиатски 53
Кролик, жаренный на вертеле 54
Маринование дичи 55
Созревание мяса в сухих ягодах можжевельника 56
Созревание мяса в сухой смеси пряностей 57
Созревание мяса в сливочном масле 57
Шашлык из окорока лани 58
Шашлык из ребрышек лани 58
Шашлык из мяса муфлона с чесноком 59
Шашлык из кабана в пиве 59
Шашлык из лосятины по-марийски 60
Шашлык из мяса лани, лося, оленя, дикой козы 60
Шашлык «Полярный» 61
Шашлык из кролика 61
Шашлык из сосисок 61
Шашлык из мяса козы 62
Шашлык из птицы по-узбекски 62
Шашлык из птицы по-армянски 63
Шашлык из печени птицы 63
Шашлык-бастурма из баранины или свинины 63
Шашлык из баранины по-грузински 64
Шашлык из баранины по-турецки 65
Шашлык из индейки с фруктами 66

Шашлык из почек 66
Шашлык из рубленого мяса по-узбекски 67
Шашлык из телячьей печени 67
Шашлык по-армянски 67
Шашлык по-азербайджански 68
Шашлык по-болгарски 69
Шашлык по-кавказски 69
Шашлык по-карски 69
Шашлык по-севански 70
Шашлык по-кургански 70
Шашлык по-охотничьи 71
Шашлык по-сокольски 71
Шашлык по-таджикски 72
Шашлык по-узбекски 72
Шашлык «Разбойничий» 73
Шашлык «Степной» 73
Седло косули на шампурах 73
Фазан на шампурах 74
Муфлон на шампурах 74
Заяц на шампурах 75
Заяц по-охотничьи 76
Куропатки по-савойски 76
Куропатки фаршированные 77
Куропатка на вертеле 78
Куропатки, фаршированные сыром 78
Дикий гусь, жаренный на вертеле 79
Дикий гусь, тушенный с овощами 80
Фазан, жаренный на решетке 80
Вальдшнепы в гранатовом соке 81
Чирки «Луговые» 82
Печень косули на шампурах 82
Почки на шампурах 83
Печень на вертеле 83
Язык, зажаренный на решетке 84
Телячья печень в сметанном соусе 84
Субпродукты по-львовски 85
Язык, запеченный в ореховом соусе 86
Печень, тушенная в пикантном соусе 87

Гуляш из субпродуктов ... 88
Запеканка из говяжьей почки ... 88
Сердце, тушенное в бульоне ... 89
Вымя, тушенное с овощами ... 90
Свиная печень в красном вине ... 91
Печень, запеченная в пергаменте ... 91
Почки, жаренные на решетке ... 92
Телячья печень с начинкой ... 93
Свиной желудок, начиненный картофелем ... 93

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ ... 95
Мойва, тушенная с луком ... 95
Белуга, тушенная с хреном ... 95
Щука, тушенная в ежевичном соусе ... 96
Килька, тушенная с зеленью ... 97
Рыба, тушенная с овощами ... 98
Рыба, тушенная с зеленью ... 98
Караси в горшочках ... 99
Карп, тушенный с маслинами ... 100
Рыба по-сербски ... 101
Осетрина, запеченная в соусе ... 101
Салака, запеченная с молоком ... 102
Запеченная треска ... 102
Запеченный карп ... 103
Рыба, запеченная в тесте ... 103
Щука, запеченная с лимоном ... 104
Запеченная фаршированная щука ... 105
Запеченная сельдь ... 105
Рыба, запеченная в сметанном соусе ... 106
Судак, запеченный в гриле ... 106
Треска, запеченная с зеленью ... 107
Камбала, запеченная в маринаде ... 107
Рыба запеченная ... 108
Карп, запеченный с картофелем и сыром ... 108
Караси, запеченные по-особому ... 109
Зеркальный карп ... ПО
Котлеты рыбные запеченные ... 110

Рыба по-украински ... 111
Сельдь по-курземски ... 112
Салака по-курземски ... 112
Рыбная запеканка ... 113
Запеканка из трески ... 113
Запеканка из рыбы с рисом ... 114
Запеканка из трески и картофеля ... 114
Запеканка из вареной трески ... 115
Запеканка из рыбы и риса ... 116
Запеканка из рыбы и шпината ... 116
Запеканка из скумбрии с баклажанами ... 117
Запеканка из осетрины ... 118
Запеканка из рыбной икры ... 118
Запеканка из селедки «Балтика» ... 119
Запеканка из рыбы, картофеля и моркови с чесноком ... 120
Запеканка из сельди с картофелем ... 121
Запеканка из рыбы с шампиньонами ... 122
Запеканка из трески и хлеба ... 122
Карп по-датски ... 123
Морская рыба по-гречески ... 124
Рыба к завтраку ... 125
Суфле из рыбы ... 125
Рулет из трески и омлета ... 126
Рыбный паштет с рисом ... 127
Форшмак из сельди ... 128
Рыбный рулет ... 129
Рыбное филе по-немецки ... 130
Рыбные фрикадельки ... 130
Рулетики из судака ... 131
Салака (корюшка) в морковно-томатном соусе ... 132
Каравайчики из рыбы с сыром ... 133
Нашпигованная треска ... 134
Фаршированное филе трески ... 134
Рыба с зеленым маслом ... 135
Макрурус в соусе из репчатого лука ... 136
Жареная свежая сельдь ... 136
Жареная копченая сельдь ... 136

Рыбные колбаски 137
Рыбные котлеты с грибами 137
Осетрина в огуречном рассоле 138
Осетрина с картофелем 138
Палтус в винном соусе 139
Рыба с луком 139
Рыба, жаренная на вертеле 140
Рыбные трубочки на вертеле 140
Сосиски рыбные 140
Севрюга, жаренная в сухарях 140
Рыба, жаренная на вертеле по-грузински 141
Салака, жаренная на решетке 141
Скумбрия, жаренная с каперсами 142
Треска на шпажках по-французски 142
Скумбрия-гриль 143
Филе хека с лимоном 143
Палтус в сливочном соусе 144
Жюльен с судаком 144
Рыбные «каштаны» 145
Кебаб из мелкой рыбы по-болгарски 145
Камбала, жаренная на решетке 146
Лососина, зажаренная на решетке 146
Осетрина, зажаренная на решетке 147
Угорь, зажаренный на решетке 147
Шашлык из рыбы 148
Шашлык из севрюги 148
Шашлык из осетрины 149
Шашлык из кальмара 149
Рыба горячего копчения 149

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ 151
Картофель печеный 151
Картофельные зразы 151
Картофель, запеченный в гриле 152
Картофель по-польски 152
Картофельный пудинг 153
Картофель, запеченный в фольге 153
Картофель по-сельски 154

Картофель по-венгерски 155
Картофельная шарлотка 155
Картофельно-луковая запеканка 156
Картофельные котлеты, запеченные в духовке 157
Картофель, запеченный с сыром и чесноком 157
Картофельно-тыквенное рагу 158
Баклажаны по-аджарски 159
Баклажаны по-марокканski 159
Баклажаны «Смирна» 160
Баклажаны, запеченные в фольге 160
Баклажаны на шпажках 161
Баклажаны, фаршированные грибами 162
Баклажаны с ветчиной 162
Баклажаны с рубленым мясом 163
Баклажаны, тушенные со сметаной 164
Баклажаны, запеченные по-гречески 165
Перец, фаршированный картофелем и овощами 165
Перец, фаршированный капустой с грибами 166
Перец, фаршированный рисом и рыбой 166
Перец, запеченный с простоквашей 167
Сладкий перец «Сказка» 168
Тыква, запеченная в сливках 169
Тыквенные «лодочки» 169
Тыквенная запеканка с изюмом 169
Тыквенное суфле 170
Кабачки, тушенные по-румынски 170
Кабачки «Домашние» 171
Кабачки в маринаде 172
Кабачки с начинкой 173
Помидоры, фаршированные рисом 173
Помидоры, фаршированные грибами 173
Запеканка из капусты на молоке 174
Капуста слоеная по-болгарски 174
Капуста, тушенная с мясом 175
Цветная капуста, запеченная в гриле 176
Голубцы-гриль 177
Капуста, запеченная с сухарями 177
Капуста квашеная пикантная 178

Капуста тушеная к мясу ... 179
Суфле из брюссельской капусты ... 179
Капуста с овощами в сливочном соусе ... 180
Фасоль стручковая с растительным маслом ... 181
Фасоль в горшочке по-гречески ... 181
Фасоль, тушенная с простоквашей ... 182
Фасоль, тушенная в вине ... 183
Зеленая фасоль, тушенная с сухарями ... 183
Стручковая фасоль в яично-сметанном соусе ... 184
Стручковая фасоль, запеченная по-гречески ... 185
Закуска из зеленого горошка ... 186
Чечевица, тушенная с луком ... 187
Зразы из фасоли ... 187
Стручковая фасоль, запеченная в гриле ... 188
Морковная запеканка ... 189
Морковь тушеная ... 189
Свекла, тушенная с яблоками ... 190
Свекла к завтраку ... 191
Свекла по-варшавски ... 191
Овощи, запеченные с рыбой ... 192
Овощные котлеты ... 193
Жюльен овощной ... 193
Огурцы по-сербски ... 194
Помидоры, запеченные с яйцами ... 195
Луковое пюре по-французски ... 196
Луковая икра ... 196
Лук, фаршированный мясом и грибами ... 197
Овощные тефтели с кукурузой ... 198
Запеканка «Осенняя» ... 198
Сладкий кукурузный пудинг ... 199
Шашлык из сушеных грибов ... 200
Шашлык из колбасы и грибов ... 200
Шашлык из грибов ... 201
Грибы, запеченные в томатном соусе ... 201
Грибное суфле ... 202
Свежие грибы, запеченные с фасолью ... 203
Грибной плов ... 204
Жюльен с грибами ... 204

Грибы, запеченные с овощами ... 205
Солянка соевая ... 206
Рулет соевый ... 207
Запеканка из сои ... 207
Соевая запеканка с картофелем ... 208
Соевая запеканка с луком ... 208
Сладкая соевая запеканка ... 209
Запеканка из вермишели, соевого фарша и сала ... 209

БЛЮДА ИЗ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ ... 211
Запеканка из вермишели и сала ... 211
Запеканка из вермишели и копченой салаки ... 211
Запеканка из макарон и яйца ... 212
Запеканка из вермишели ... 213
Запеканка из вермишели и творога ... 213
Запеканка из вермишели и фруктов ... 214
Тортильяс из лапши по-мексикански ... 214
Макароны с сыром ... 214
Макароны с грудинкой ... 215
Макароны с брынзой ... 215
Макароны с ветчиной и грибами ... 215

ДЕСЕРТ ... 217
Яблоки печеные ... 217
Абрикосы со сметаной и творогом ... 217
Бабка рисовая шоколадная ... 217
Австралийский рисовый пудинг ... 218
Банановый пудинг (Испания) ... 218
Ромовый пудинг (Мексика) ... 219
Пудинг из инжира по-креольски ... 219
Йоркширский пудинг ... 220
«Птичьи гнезда» (Румыния) ... 220
Цикорий аппетитный по-бельгийски ... 221
Цикорий по-брюссельски ... 221
Вишневая сладость (Германия) ... 222
Зальцбургский нокерлн ... 222
Жареные дольки ананаса (Куба) ... 223
Кокосовые орехи, натертые на терке и запеченные (Мексика) ... 223

Фиалковое мороженое (Мексика) 224
Суфле ягодное (Дания) 224

ВЫПЕЧКА ИЗ ТЕСТА 225
Пироги, пирожки, лепешки, булочки, кулебяки 225
Пирог с черникой (Канада) 225
Киш лорен (Франция) 225
Баница (Болгария) 226
Амстердамский пирог 227
Рыбный пирог по-милански 227
Воздушный пирог с сыром по-итальянски 228
Пирог с луком (Германия) 228
Калекукко (Финляндия) 229
Пирожки с ветчиной по-амстердамски 229
Рождественские пирожки (Англия) 230
Аливенци по-румынски 231
Гибаница по-югославски 232
Доунатс — пышки по-американски 233
Манные лепешки гноцци а ля романа 233
Лепешки «Сао-пинг» по-китайски 234
Тортильяс де хавина по-мексикански 234
Эмпанадас — пирожки с начинкой по-перуански 235
Творожные пирожки — карманчики 235
Яблочный пирог 237
Творожный пирог 237
Пирог с крошкой 238
Ревенный пирог 238
Чайный пирог 239
Кулебяка по-польски 240
Булочки с яблочным повидлом (Бельгия) 241
Юбилейный крендель 241
Сдобные булочки с начинкой по-словацки 242
Рогалики с орехами по-словацки 243
Рожки маковые 243
Крендель «Анастасия» 245
Лепешка слоеная 246
Эдамские рожки 247
Начинки для пирогов, пирожков и кулебяк 249

Начинка из мяса 249
Начинка из грибов 249
Начинка из рыбы и риса 250
Начинка из свежей капусты 250
Начинка из зеленого лука с яйцами 251
Струдели 251
Тесто для струделей 251
Струдель с яблоками 251
Струдель с творогом 252
Струдель со сливами 254
Струдель с квашеной капустой 255
Струдель с вишнями 256
Струдель с мясом 257
Струдель с рыбой 258
Струдель с картофелем 259
Струдель «Косичка» 259
Пицца 260
Пицца из слоеного теста сырная 260
Пицца из слоеного теста мясная 261
Итальянская пицца 262
Пицца овощная по-итальянски 263
Пицца «Маргарита» 263
Американская пицца 264
Пицца с грибами 265
Пицца «Оригинальная» 265
Картофельная пицца 266
Пицца с макаронами 267
Пицца «Экзотика» 267
Пицца со спаржей 267
Пицца с кедровыми орехами 268
Пицца с мясом или рыбой по-русски 269

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА ВЕСА И МЕРЫ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ 270

ЛИТЕРАТУРА 274